



भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण

EXTRAORDINARY

भाग II—खण्ड 3—उप-खण्ड (i)

PART II—Section 3—Sub-section (i)

प्राधिकार से प्रकाशित

PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 122]

नई दिल्ली, सोमवार, मार्च 21, 2005/फाल्गुन 30, 1926

No. 122]

NEW DELHI, MONDAY, MARCH 21, 2005/PHALGUNA 30, 1926

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय

(स्वास्थ्य विभाग)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 21 मार्च, 2005

सा.का.नि. 185(अ).—खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 का और संशोधन करने के लिए कतिपय नियमों का प्रारूप भारत सरकार के स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय (स्वास्थ्य विभाग) की अधिसूचना सा.का.नि. 489 (अ) तारीख-16 जून 2003 के अधीन खाद्य अपमिश्रण निवारण अधिनियम, 1954 (1954 का 37) की धारा 23 उपधारा (1) द्वारा यथा अपेक्षित भारत के राजपत्र, असाधारण, भाग-2, खंड-3, उपखंड (i) तारीख 16 जून 2003 में 1 से 134 पृष्ठों पर प्रकाशित किया गया था जिसमें इससे प्रभावित हो सकने वाले सभी व्यक्तियों से उक्त अधिसूचना को धारण करने वाले सरकारी राजपत्र की प्रतियां जनता को उपलब्ध कराए जाने की तारीख से 60 दिनों की अवधि समाप्त होने से पहले आक्षेप और सुझाव आमंत्रित किए गए थे;

और उक्त राजपत्र की प्रतियां जनता को 23 जून 2003 को उपलब्ध करा दी गयी थीं, और उक्त प्रारूप नियमों पर विनिर्दिष्ट अवधि के भीतर जनता से प्राप्त आक्षेपों और सुझावों पर केंद्र सरकार द्वारा विचार किया गया है,

अब इसीलिए उक्त अधिनियम की धारा 23 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए केन्द्र सरकार, केन्द्रीय खाद्य मानक समिति के साथ परामर्श करने के पश्चात् खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 का और संशोधन करने के लिए निम्न नियम बनाती है, अर्थात् —

1. (1) इन नियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य अपमिश्रण निवारण (दूसरा संशोधन) नियम, 2005 है।
- (2) ये राजपत्र में प्रकाशन की तारीख से छह माह की अवधि के पश्चात् प्रवृत्त होंगे।

2. खाद्य अपशिष्ट निवारण नियम, 1955 में (जिन्हें इसके पश्चात् उक्त नियम कहा गया है) —

(i) नियम 57 के, उपनियम (2) में, तालिका में, —

(क) सीसा से संबंधित क्रम संख्या 1 के सामने, स्तंभ (2) और स्तंभ(3) में, (ii-क) के अंतर्गत प्रविष्टियों के पश्चात्, निम्न प्रविष्टि अंतः स्थापित की जाएगी, अर्थात्,

(ii-ख) किण्वक सिरका और कृत्रिम सिरका	शून्य
--------------------------------------	-------

(ख) तांबा से संबंधित क्रम संख्या-2 के सामने, स्तंभ (2) और स्तंभ (3) में, "खाद्य जो विनिर्दिष्ट नहीं है" प्रविष्टियों से पहले, निम्न प्रविष्टियां अंतः स्थापित की जाएंगी, अर्थात् —

(ii-घ) किण्वक सिरका और कृत्रिम सिरका	शून्य
--------------------------------------	-------

(ग) आरसेनिक से संबंधित क्रम संख्या 3 के सामने, स्तंभ (2) और स्तंभ (3) में, "खाद्य जो विनिर्दिष्ट नहीं है" प्रविष्टियों से पहले निम्न प्रविष्टियां अंतःस्थापित की जाएंगी, अर्थात् :-

(iv-क) किण्वक सिरका और कृत्रिम सिरका	0.1
--------------------------------------	-----

(ii) उक्त नियमों के परिशिष्ट 'ख' में, मद क. 16.01 से क.16.16 तक, निम्नलिखित प्रतिस्थापित किया जाएगा, अर्थात् :-

"क.16.01 तापीय प्रसंस्कृत फल (डिब्बा बंद/बोतल बंद नमनीय पैक/अवर्म विधि से पैकेट में बंद) से वे उत्पाद अभिप्रेत हैं, जिन्हें स्वस्थ, पके हुए, निर्जलित, ताजे या हिमशीतित, छिलका सहित या छिलका रहित, पहले से पैक किए गए साबुत, आधे या कटे हुए फलों से प्राप्त कर किसी उपयुक्त पैकिंग में पैक किया जाता है और आधान को सीलबंद करने से पहले या बाद में ऊष्मा द्वारा उपयुक्त विधि से प्रसंस्कृत किया जाता है, ताकि फलों को खराब होने

से रोका जा सके। इसमें पानी, फलों का रस, शुष्क या द्रव्य पौष्टिक मीठे पदार्थ, मसाले और स्वादवर्धक और उत्पाद के लिए उपयुक्त कोई भी अन्य तत्व हो सकेंगे। पैकिंग माध्यम को इसकी सांद्रता सहित लेबल पर घोषित किया जाएगा।

2. उत्पाद में परिशिष्ट ग में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट घ में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। फलों को निचोड़ने के बाद उनका वजन नीचे दिए गए वजन से कम नहीं होगा :-

द्रव्य पैक

तत्त्वों के शुद्ध भार के 50.00 प्रतिशत

ठोस पैक

तत्वों के शुद्ध भार के 70.00 प्रतिशत

3. आधान में उत्पाद को पूरी तरह भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधानों में भरा जाएगा तो उत्पाद उसके शुद्ध भार के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान के शुद्ध भार 20 डिग्री सेल्सियस पर आसवित जल का वह आयतन है जिसे सील बंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क. 16.02 तापीय रूप से प्रसंस्कृत फ्रूट काकटेल/उष्ण कटिबंधीय फ्रूट काकटेल (डिब्बाबंद, बोतल बंद, नमनीय पैक और/अथवा अर्जम विधि से पैकेट में बंद) उन फलों के मिश्रण से तैयार वह उत्पाद अभिप्रेत है, जिन्हें लेबल पर घोषित किया जाएगा। ऐसे फल ताजे, हिमशीतित, निर्जलित या पहले से ही प्रसंस्कृत हो सकते हैं। फलों के मिश्रण को किसी भी उपयुक्त पैकिंग माध्यम से पैक किया जा सकता है और डिब्बों में सील बंद किए जाने से पहले या बाद में उपयुक्त विधि से ऊष्मा द्वारा प्रसंस्कृत किया जा सकता है, ताकि उसे खराब होने से रोका जा सके। पैकिंग माध्यम की घोषणा उसकी सांद्रता सहित लेबल पर की जाएगी।

2. उत्पाद में प्रयोग किए गए और किसी भी विधि से तैयार किए गए फलों के नाम, उत्पाद में प्रयोग किए गए प्रत्येक फल की प्रतिशतता की श्रेणी के साथ लेबल पर घोषित किए जाएंगे। फलों को निचोड़ने के बाद उनका वजन, नीचे दिए गए वजन से कम नहीं होगा :-

(क) द्रव्य पैक - तत्वों के शुद्ध भार के 50.00 प्रतिशत

(ख) ठोस पैक - तत्वों के शुद्ध भार के 70.00 प्रतिशत

3. आधान में उत्पाद को पूरी तरह भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधानों में भरा जाएगा तो उत्पाद उसके शुद्ध भार के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान के शुद्ध भार 20

डिग्री सेल्सियस पर आसवित जल का वह आयतन है जिसे सील बंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क. 16.03 तापीय रूप से प्रसंस्कृत सब्जियों (डिब्बाबंद/नमनीय पैक और/या अर्जम विधि से पैकेट के बाद) से ताजी, निर्जलित या हिमशीतित सब्जियों से प्राप्त उत्पाद अभिप्रेत है जिसे अलग-अलग या अन्य सब्जियों के साथ मिलाकर, छीलकर अथवा बिना छीले, पानी रहित या पानी सहित, साधारण नमक और पौष्टिक मीठे पदार्थ, मसाले और गरम मसाले या उत्पाद के लिए उपयुक्त किन्हीं अन्य तत्वों के साथ मिलाकर या बिना मिलाए तैयार किया जाता है, उत्पाद के लिए उपयुक्त किसी उचित पैकिंग माध्यम से पैक किया जाता है तथा जिसे डिब्बे में सीलबंद करने से पहले या बाद में, उचित विधि से ऊष्मा द्वारा प्रसंस्कृत किया जाता है ताकि उसे खराब होने से रोका जा सके। पैकिंग माध्यम की घोषणा उसकी सांद्रता सहित लेबल पर घोषित की जाएगी। उत्पाद को उसके लिए उपयुक्त किसी भी उचित विधि से तैयार किया जा सकेगा। उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अन्तर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।/उत्पाद में प्रयोग किए गए और किसी भी विधि से तैयार किए गए सब्जियों के नाम, उत्पाद में प्रयोग की गई प्रत्येक सब्जी का प्रतिशतता की श्रेणी के साथ लेबल पर घोषित किए जाएंगे। सब्जियों का निचुड़ने के बाद उनका वजन नीचे दिए गए वजन से कम नहीं होगा :-

(i) द्रव्य पैक :-

(क) मशरूम	तत्वों के शुद्ध भार के 50.00 प्रतिशत
(ख) हरी फलियां, गाजर, मटर, स्वीटकार्न/बेबीकार्न	तत्वों के शुद्ध भार के 50.00 प्रतिशत
(ग) चटनी में पैक किया गया मशरूम	तत्वों के शुद्ध भार के 25.00 प्रतिशत
(घ) अन्य सब्जियां	तत्वों के शुद्ध भार के 50.00 प्रतिशत

(ii) ठोस पैक तत्वों के शुद्ध भार के 70.00 प्रतिशत

(2) आधान में उत्पाद को पूरी तरह भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधानों में भरा जाएगा तो उत्पाद उसके शुद्ध भार के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान के शुद्ध भार 20 डिग्री सेल्सियस पर आसवित जल का वह आयतन है जिसे सील बंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क.16.04 तापीय रूप से प्रसंस्कृत करीयुक्त सब्जियों/खाने के लिए तैयार सब्जियों से ताजी निर्जलित या हिमशीतित अथवा पहले से प्रसंस्कृत सब्जियाँ, फलियाँ, अनाज या दालें, चाहे वह साबुत या टुकड़ों में कटी हुई हों, से तैयार उत्पाद अभिप्रेत है। सब्जियों के ब्रतन—अलग या मिलाकर किसी ऐसी उपयुक्त विधि से तैयार किया जा सकता है जो सामान्य पाक विधि में संबद्ध सब्जी के लिए लागू होती है। उत्पाद में नमक, पीष्टिक मीठे पदार्थ, मसाले और गरम मसाले, खाद्य वनस्पति तेल और वसा, दुग्ध वसा तथा उत्पाद के लिए उपयुक्त कोई अन्य तत्व हो सकते हैं और उत्पाद को डिब्बे में सील बंद किये जाने से पहले या बाद में उपयुक्त विधि से उष्ण द्वारा प्रसंस्कृत किया जाएगा ताकि उसे खराब होने से रोका जा सके।

2. उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञात खाद्य योजक हो सकेंगे। उत्पाद, परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

3. आधान में उत्पाद को पूरी तरह भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधानों में भरा जाएगा तो उत्पाद उसके शुद्ध भार के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान के शुद्ध भार 20 डिग्री सेल्सियस पर आसवित जल का वह आयतन है जिसे सील बंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क.16.05 तापीय रूप से प्रसंस्कृत सब्जियों के सूप (डिब्बाबंद, बोतलबंद, नमनीय पैक और/अथवा अर्जम विधि से पैकेट में बंद) से, अकिण्वित किन्तु किण्वित किये जाने योग्य ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है, जो सीधे उपभोग के लिए बनाया जाता है, जिसे सकल या मिश्रित रूप से ताजी, निर्जलित, हिमशीतित पहले से प्रसंस्कृत स्वस्थ, पकी हुई सब्जियों के रस/गूदे/प्यूरी से तैयार किया जाता है, जिसे नमक, पीष्टिक मीठे पदार्थ, मसाले एवं गरम मसाले और उत्पाद के लिए उपयुक्त किसी भी अन्य सामग्री से मिलाकर तैयार किया जाता है, उसे एक उपयुक्त गाढ़ापन आने तक पकाया जाता है और डिब्बे को सीलबंद किये जाने से पहले या बाद में उपयुक्त विधि से उष्ण द्वारा प्रसंस्कृत किया जाता है जिससे कि इसको खराब होने से रोका जा सके। उत्पाद साफ, धुंधला अथवा मटमैला हो सकता है।

2. उत्पाद में कुल घुलनशील ठोस पदार्थ (एम/एम) 5.0 प्रतिशत से कम नहीं होंगे, सिवाय टमाटर सूप को छोड़कर, जिसमें कुल घुलनशील ठोस पदार्थ 7.0 प्रतिशत (डब्ल्यू/डब्ल्यू) से कम नहीं होगा।

3. उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञात खाद्य योजक हो सकेंगे। उत्पाद, परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

4. आधान में उत्पाद को पूरी तरह भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधानों में भरा जाएगा तो उत्पाद उसके शुद्ध भार के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान के शुद्ध भार 20 डिग्री सेल्सियस पर आसवित जल का वह आयतन है जिसे सील बंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क. 16.06 तापीय रूप से प्रसंस्कृत फलों के रस (डिब्बाबन्द/बोतलबन्द/नमनीय पैक और/अथवा अर्जम विधि से पैकेटों में बंद) से अकिण्वित किन्तु किण्वित किये जा सकने योग्य ऐसे उत्पाद अभिप्रेत है, जो गूदेदार, मटमैला या साफ हो सकता है और जिसे सीधे उपभोग के लिए बनाया गया है और जो स्वस्थ, पके हुए फल या उसके गूदे से मशीनी प्रक्रिया द्वारा प्राप्त किया जाता है और जिसे डिब्बे में सीलबन्द करने से पहले या बाद में उपयुक्त विधि से उष्मा द्वारा प्रसंस्कृत किया जाता है, ताकि उसे खराब होने से रोका जा सके। रस, सान्द्रित किया गया हो सकता है और उसे बाद में, रस के मूल संघटन और पुनः रचित किया गया हो गुणवत्ता घटकों को बनाये रखने के उद्देश्य से उपयुक्त जल से पुनः रचित किया गया हो सकता है, इसमें नमक हो सकता है। उसमें एक या अधिक पौष्टिक मीठे पदार्थ मिलाये जा सकते हैं जिनकी मात्रा 50 ग्राम/किलोग्राम से अधिक नहीं होगी, परन्तु अत्यधिक अम्लीय फलों में इनकी मात्रा 200 ग्राम/किलोग्राम से अधिक नहीं होगी। उत्पाद को तब तक 'स्वीटड जूस' कहने की आवश्यकता नहीं है तब तक कि मिलाये गए पौष्टिक मीठे पदार्थ 15 ग्राम/किलोग्राम से अधिक न हों।

2. उत्पाद में परिशिष्ट-ग में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट-घ में दी गई सूक्ष्मजैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं को पूरा करेगा :-

फलों के रस

	टीएसएस न्यूनतम (%)	साइट्रिक अम्ल के रूप में व्यक्त अम्लता अधिकतम (%)	मिलाये गए पौष्टिक मीठे पदार्थ अधिकतम (ग्रा./किग्रा)
1. सेब का रस	10	3.5 (मैलिक अम्ल के रूप में)	—
2. संतरे का रस (क) ताजा निकला हुआ (ख) सान्द्रित रस से पुनः बनाया गया	10 10	3.5 3.5	50 —
3. अंगूर फल का रस (ग्रेप फ्रूट जूस)	9	—	50
4. नींबू रस (लेमन जूस)	6	4.0	200
5. नींबू रस (लाइम जूस)	—	5.0	200

6. अंगूर का रस (क) ताजा निकला हुआ (ख) सान्द्रित रस से पुनः बनाया गया	15 15	3.5 3.5	— —
7. अनानास का रस (क) ताजा (ख) सान्द्रित रस से पुनः बनाया गया	10 10	3.5 3.5	50 —
8. काला मुनक्का	11	3.5	200
9. आम, अमरुद या कोई अन्य गूदेदार फल	15	3.5	जीएमपी
10. किसी एक प्रजाति के अन्य फल का रस — अधिक अम्लीय नहीं	10	3.5	50
11. किसी एक प्रजाति के अन्य फल रस — अधिक अम्लीय	10	3.5	200
12. एक प्रजाति या इनकी मिश्रित प्रजातियों के अन्य फल रस — अधिक अम्लीय नहीं	10	3.5	50
13. एक प्रजाति या इनकी मिश्रित प्रजातियों के अन्य फल रस — अधिक अम्लीय	10	3.5	200

3 आधान में उत्पाद को पूरी तरह भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधानों में भरा जाएगा तो उत्पाद उसके शुद्ध भार के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान के शुद्ध भार 20 डिग्री सेल्सियस पर आसवित जल का वह आयतन है जिसे सील बंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क. 16.07 तापीय रूप से प्रसंस्कृत सब्जियों के रस (डिब्बाबन्द/बोतलबन्द/नमनीय पैक और/अथवा अर्जम विधि से पैकेटों में बन्द) से, अकिण्वित किन्तु किण्वित किये जा सकने योग्य उत्पाद अथवा लैक्टिक अम्ल द्वारा किण्वित उत्पाद अभिप्रेत है जिन्हें सीधे उपभोग के लिए एकल या मिश्रित रूप में सब्जियों के खाने योग्य भाग से बनाया गया है जिसे जड़ और ट्यूबर (जैसे गाजर, लहसुन), तना और टहनियां (जैसे एसपेरागस) पत्तियां और फूल (जैसे पालक और फूल गोभी) और फलियां (जैसे मटर) एकल एवं मिश्रित से प्राप्त किया गया है, जो स्वच्छ, मटमैला या गूदेदार हो सकता है, जिसे रस के मूल संघटन और उसकी गुणवत्ता को बनाए रखने के उद्देश्य से सान्द्रित किया जा सकता है और पानी से मिलाकर पुनः बनाया जा सकता है, जिसे डिब्बे में सीलबन्द करने से पहले या बाद में उपयुक्त विधि से उष्मा द्वारा प्रसंस्कृत किया गया है ताकि उसे खराब होने से रोका जा सके। इस उत्पाद में नमक, पौष्टिक मीठे पदार्थ, मसाले, गरम मसाले, सिरका, छाछ या ऐसा लैक्टोसिरम अधिक से अधिक 100 ग्राम/किलोग्राम की मात्रा में हो सकता है जिसमें लैक्टिक अम्ल किण्वन हुआ हो और उत्पाद के लिए उपयुक्त कोई अन्य सामग्री हो सकती है।

2. उत्पाद में कम से कम 5 प्रतिशत (डब्ल्यू/डब्ल्यू) कुल घुलनशील ठोस पदार्थ होंगे जो कि मिलाये गये लवणों से अलग होंगे
3. उत्पाद में परिशिष्ट-ग में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे । उत्पाद -घ में दी गई सूक्ष्मजैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।
4. आधान में उत्पाद को पूरी तरह भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधानों में भरा जाएगा तो उत्पाद उसके शुद्ध भार के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान के शुद्ध भार 20 डिग्री सेल्सियस पर आसवित जल का वह आयतन है जिसे सील बंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क. 16.08 तापीय रूप से प्रसंस्कृत टमाटर रस से सही प्रकार से पके हुए टमाटरों (लाइकोपरसिकम एस्क्यूलेटस एल) से मशीनी प्रक्रिया द्वारा प्राप्त अकिण्वित रस अभिप्रेत है, जिसे डिब्बे में सीलबन्द करने से पहले या बाद में उपयुक्त विधि से उष्मा द्वारा प्रसंस्कृत किया जा सकता है ताकि उसे खराब होने से रोक जा सके। रस के मूल संघटन और उसकी गुणवत्ता को बनाए रखने के उद्देश्य से इसे सान्द्रित किया गया हो सकता है और उसमें पानी मिलाकर पुनः बनाया जा सकता है। उत्पाद में नमक और उत्पाद के लिए उपयुक्त अन्य सामग्री हो सकती हैं। उत्पाद में टमाटर का छिलका, बीज और अन्य रूखे भाग नहीं होंगे। उत्पाद का स्वाद अच्छा होगा और उसकी गन्ध टमाटरों वाली होगी और उसमें दुर्गन्ध और किण्वन के साक्ष्य नहीं होंगे।

2. उत्पाद में वे परिशिष्ट-ग में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे । उत्पाद परिशिष्ट -घ में दी गई सूक्ष्मजैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद मिलाये गये लवण से मुक्त कुल घुलनशील ठोस पदार्थ एम/एम जिसकी मात्रा 5.0 प्रतिशत से कम नहीं होगी, की अपेक्षाओं को पूरा करेगा ।

3. आधान में उत्पाद को पूरी तरह भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधानों में भरा जाएगा तो उत्पाद उसके शुद्ध भार के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान के शुद्ध भार 20 डिग्री सेल्सियस पर आसवित जल का वह आयतन है जिसे सील बंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क. 16.09 तापीय रूप से प्रसंस्कृत फल मकरंद (डिब्बाबंद, बोतलबंद, नमनीय पैक में और/या अर्जम विधि पैकट में बंद) से एक अकिण्वित किंतु किण्वित किए जा सकने योग्य, गूदेदार या बिना गूदे वाला मटमैला अथवा स्वच्छ उत्पाद अभिप्रेत है जिसे सीधे उपभोग के उद्देश्य से बनाया जाने वाला हो जिसे किसी एक फल से या फलों के मिश्रण से बनाया जाता है, जिसे फल के रस फल का गूदा/फल के रस का सांद्रण और/या ठोस, पके हुए फलों के खाए जा सकने वाले अंश को सांद्रित या पानी से सांद्रित करके और पौष्टिक मीठे

पदार्थों से मिलाकार प्राप्त किया जाता है, तथा जिसे डिब्बे में सीलबंद करने से पहले या बाद में, उपयुक्त विधि से, उष्ण द्वारा प्रसंस्कृत किया जाता है, ताकि उसे खराब होने से रोका जा सके।

2. नींबू या नींबू रस को अम्लीकरण करने वाले तत्व के रूप में उतनी मात्रा में मिलाया जाए जिससे उत्पाद में प्रयोग किए गए फल की विशिष्ट सुगंध को हानि न पहुंचे। उत्पाद में परिशिष्ट-ग में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट-घ में, दी गई सूक्ष्मजीविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं को पूरा करेगा :-

	टीएसएस न्यूनतम (%)	न्यूनतम फलों के रस की मात्रा (%)	साइट्रिक एसिड के रूप में अधिकतम अम्लता
निम्बू कुल के मकरंद संतरा मकरंद	15	40	1.5
अंगूर फल मकरंद	15	20	1.5
अनानास मकरंद	15	40	1.5
आम मकरंद	15	20	1.5
अमरुद मकरंद	15	20	1.5
आड़ू मकरंद	15	20	1.5
नाशपाती मकरंद	15	20	1.5
खुबानी मकरंद	15	20	1.5
गूदा-रहित काला मुनक्का मकरंद	15	20	1.5
अन्य फल मकरंद	15	20	1.5
उच्च अम्लता/गूदेदार/तेज सुगंध वाले अन्य फल मकरंद	15	20	1.5
मिश्रित फल मकरंद	15	20	1.5

3. आधान में उत्पाद को पूरी तरह भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधानों में भरा जाएगा तो उत्पाद उसके शुद्ध भार के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान के शुद्ध भार 20 डिग्री सेल्सियस पर आसवित जल का वह आयतन है जिसे सील बंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क. 16.10 तापीय रूप से प्रसंस्कृत फल सुपेय/फल पेय/तैयार फल सुपेय (डिब्बा बंद, बोतल बंद, नमनीय-पैक में और/या अर्जम विधि से पैकट में बंद किए गए) से अकिण्वित किन्तु किण्वित किए जा सकने योग्य ऐसे उत्पाद अभिप्रेत है जो पके

फलों के रस या गूदे/शोरबा या सान्द्रित रस या पूरी तरह से पके हुए फल के गूदे से तैयार किया गया हो तथा जिनमें मीठे पौष्टिक पदार्थ और पानी या दूध का मिश्रण किया गया हो और इसे खराब होने से बचाने के लिए डिब्बे में बन्द करने से पहले या बाद में उचित विधि से उष्मा द्वारा प्रसंस्कृत किया गया हो।

2. उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं को पूरा करेगा:

(i) कुल घुलनीय ठोस -पदार्थ (एम/एम) 10.0 प्रतिशत से कम नहीं

(ii) फलों की अर्तवस्तु (एम/एम)

(क) सीधे उपयोग हेतु नींबू से तैयार किया गया सुपेय 5.0 प्रतिशत से कम नहीं

(ख) अन्य सुपेय/पेय 10.0 प्रतिशत से कम नहीं

3. आधान में उत्पाद को पूरी तरह भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधानों में भरा जाएगा तो उत्पाद उसके शुद्ध भार के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान के शुद्ध भार 20 डिग्री सेल्सियस पर आसवित जल का वह आयतन है जिसे सील बंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क.16.11 तापीय विधि से प्रसंस्कृत आम का गूदा/प्यूरी और मधुरित आम का गूदा/प्यूरी (डिब्बाबंद, बोतल बंद, लचीले-पैक में बंद और/अथवा अर्जम विधि से पैकेट में बंद किए गए) से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है, जो अकिण्वित है किंतु जिसका किण्वन किया जा सकता है और जिसे ताजा और पके हुए आमो (मैंगीफेरा इंडिका, एल.) के खाए जा सकने वाले भाग से तैयार फलों को छानकर सीधे उपयोग हेतु तैयार किया गया हो, जबकि प्यूरी को प्राप्त करने के लिए गूदे को परिसज्जक या अन्य यांत्रिक उपाय द्वारा बारीक ढंग से पीसा गया हो और इसे खराब होने से रोकने के लिए डिब्बे में बंद करने से पूर्व या बाद में उचित विधि से उष्मा द्वारा प्रसंस्कृत किया गया हो।

2. इनमें प्रतिकिलोग्राम पर 50 ग्राम से अनधिक मात्रा में एक या एक से अधिक मीठे पौष्टिक तत्व हो सकेंगे तथापि, ऐसे उत्पाद को, जिसमें प्रतिकिलोग्राम अधिकतम 15 ग्राम मीठे पौष्टिक तत्व हों, मधुरित आम गूदा/प्यूरी के रूप में वर्णित किया जायेगा।

3. उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे। ऐसे उत्पाद के लिए परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं को पूरा करेगा :

(i) कुल घुलनशील ठोस-पदार्थ (एम/एम)

(क) मधुरित

15.0 प्रतिशत से कम नहीं

(ख) अमधुरित

12.0 प्रतिशत से कम नहीं

(ii) साइट्रिक अम्ल के रूप में अम्लीयता

0.3 प्रतिशत से कम नहीं

4. आधान में उत्पाद को पूरी तरह भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधानों में भरा जाएगा तो उत्पाद उसके शुद्ध भार के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान के शुद्ध भार 20 डिग्री सेल्सियस पर आसवित जल का वह आयतन है जिसे सील बंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क. 16.12 तापीय विधि से प्रसंस्कृत फल का गुदा/प्यूरी और मधुरित फल गुदा/प्यूरी(डिब्बाबंद, बोतल बंद, लचीले-पैक में बंद और/अथवा अर्जम विधि से पैकेट में बंद किए गए) से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है, जो अकिण्वित, किंतु जिसका किण्वन किया जा सकता है, और जिसे ताजा और पके हुए फलों के खाए जा सकने वाले भाग से तैयार फलों को छानकर सीधे उपयोग हेतु तैयार किया गया हो, जबकि प्यूरी को गूदा करने के लिए गूदे को परिसज्जक या अन्य यांत्रिक उपाय द्वारा बारीक ढंग से पीसा गया हो और इसे सड़ने से बचाने के लिए डिब्बे में बंद करने से पूर्व या बाद में उचित विधि से उष्मा द्वारा प्रसंस्कृत किया जाता है।

2. इनमें प्रतिकिलोग्राम पर अधिकतम 50 ग्राम की मात्रा में एक या एक से अधिक मीठे पौष्टिक तत्व हो सकेंगे। तथापि ऐसे उत्पाद को, जिसमें प्रतिकिलोग्राम अधिकतम 15 ग्राम पौष्टिक मीठे तत्व हों, मधुरित फलों का गुदा/प्यूरी के रूप में वर्णित किया जायेगा।

3. उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाएँ पूरी करेगा:

(i) मिलाई गई शर्करा के रहित कुल

घुलनशील ठोस-पदार्थ (एम/एम)

6.0 प्रतिशत से कम नहीं

(ii) साइट्रिक अम्ल के रूप में अम्लीयता

0.3 प्रतिशत से कम नहीं

4. आधान में उत्पाद को पूरी तरह भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधानों में भरा जाएगा तो उत्पाद उसके शुद्ध भार के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान के शुद्ध भार 20 डिग्री सेल्सियस पर आसवित जल का वह आयतन है जिसे सील बंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क. 16.13 तापीय विधि से प्रसंस्कृत सांद्रित फल/सब्जियों के रस/गूदा प्यूरी (डिब्बाबंद, बोतल बंद, नमनीय पैक में बंद और/अथवा अर्जम विधि से पैकेट में बंद किए गए) से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है, जो अकण्वित है, किंतु जिसे किण्वित किया जा सकता है और जिसे ताजा और पके हुए फलों/सब्जियों के रस या गूदे या प्यूरी से प्राप्त किया गया हो, और जिसे उस सीमा तक निर्जलित कर दिया गया है कि उत्पाद में घुलनशील अंतर्वस्तु मद क.16.06 और क.16.07 द्वारा विहित मूल रूप/गूदे/प्यूरी की अंतर्वस्तु के दुगने से कम न हो। उन सांद्रणों में, जिनमें से प्राकृतिक वाष्पशील संघटकों को हटाया गया है, उन्हें प्रत्यावर्तित किया जा सकेगा। यह उत्पाद गूदेदार, धुंधला और स्वच्छ हो सकता है और इसे खराब होने से रोकने के लिए डिब्बे में बंद करने से पूर्व या बाद में उचित विधि से उष्मा द्वारा प्रसंस्कृत किया जा सकेगा।

2. आधान में उत्पाद को पूरी तरह भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधानों में भरा जाएगा तो उत्पाद उसके शुद्ध भार के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान के शुद्ध भार 20 डिग्री सेल्सियस पर आसवित जल का वह आयतन है जिसे सील बंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क.16.14 तापीय विधि से प्रसंस्कृत टमाटर का प्यूरी और अवलेह (डिब्बाबंद, बोतल बंद, नमनीय पैक में बंद और/अथवा अर्जम विधि से पैकेटों में बंद किए गए) से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो अकण्वित किन्तु किण्वित किया जा सकता है और जिसे ताजा और पके हुए टमाटरों के रस को वांछित स्तर तक सांद्रित करके प्राप्त किया गया है। इसमें नमक या उत्पाद के लिए उपयुक्त अन्य उचित दूसरी सामग्री हो सकेगी।

2. उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञात खाद्य-योज्यक हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं को पूरी करेगा।

क्रम संख्या	उत्पाद	कुल घुलनशील ठोस पदार्थ (डब्ल्यू/डब्ल्यू)
1.	टमाटर प्यूरी	9.0 प्रतिशत से कम नहीं
2.	टमाटर का अवलेह	25.0 प्रतिशत से कम नहीं

3. आधान में उत्पाद को पूरी तरह भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधानों में भरा जाएगा तो उत्पाद उसके शुद्ध भार के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान के शुद्ध भार 20 डिग्री सेल्सियस पर आसवित जल का वह आयतन है जिसे सील बंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क.16.15 सूप का चूर्ण से ऐसे उत्पाद अभिप्रेत हैं, जो यांत्रिक निर्जलीकरण के माध्यम से ताजे सब्जियों/फलों और पहले से सांद्रित या निर्जलीकृत, हिमशीतित प्रसंस्कृत फलों और सब्जियों के प्यूरी से उन्हें अकेले या कई फल और सब्जियों के मिश्रण को उनमें नमक, पौष्टिक मीठा, मसाले और गर्म मसाले तथा उत्पादों के लिए उपयुक्त अन्य संघटकों को मिलाकर प्राप्त किया ~~जाए~~ और खराब होने से रोकने के लिए उपयुक्त रूप से पैक किये जाएं।

2 उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय अपेक्षाओं को पूरा करेगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं को पूरा करेगा -

- | | |
|---|--------------------------|
| (1) आर्द्रता (एम/एम) | 5.0 प्रतिशत से अधिक नहीं |
| (2) कुल घुलनशील ठोस पदार्थ
(एम/एम) (घुलने पर उपयोग के लिए तैयार) | 5.0 प्रतिशत से कम नहीं |

क.16.16 केवल औद्योगिक उपयोग के लिए परिरक्षकों से युक्त फलों/सब्जियों के रस/गूदा/प्यूरी से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो अकिण्वित है किन्तु जिसे किण्वित किया जा सकता है, जो गूदेदार, धुंधला या स्वच्छ है जिसे यान्त्रिक विधि से ताजे पके हुए फलों/सब्जियों से प्राप्त किया गया है।

2. उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे। ऐसे उत्पाद के लिए परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं को पूरा करना होगा।

3. आधान में उत्पाद को पूरी तरह मरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधानों में मरा जाएगा तो उत्पाद उसके शुद्ध भार के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान के शुद्ध भार 20 डिग्री सेल्सियस पर आसवित जल का वह आयतन है जिसे सील बंद आधान, जब उसे पूर्णतया मरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क. 16.17 केवल औद्योगिक उपयोग के लिए परिरक्षकों से युक्त फलों/सब्जियों के सांद्रित रस/गूदा/प्यूरी से ऐसे उत्पाद अभिप्रेत हैं जो अकिण्वित किन्तु जिसे किण्वित किया जा सकता है और जिसे ताजा फलों/सब्जियों के रस या गूदे अथवा प्यूरी से प्राप्त किया जाए। उन्हें उस मात्रा तक निर्जलित कर दिया जाए कि उनमें घुलनशील ठोस पदार्थों की अंतर्वस्तु मद क.16.06 और क.16.07 के अन्तर्गत विहित मूल रस, गूदे, प्यूरी अंतर्वस्तु के दुगने से कम न हो। यह गूदेदार, धुंधला और स्वच्छ हो।

2. उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट किए जा सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

3. आधान में उत्पाद को पूरी तरह भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधानों में भरा जाएगा तो उत्पाद उसके शुद्ध भार के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान के शुद्ध भार 20 डिग्री सेल्सियस पर आसवित जल का वह आयतन है जिसे सील बंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क. 16.18 इमली का गूदा/प्यूरी और सांद्रण से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो अकिण्वित किन्तु किण्वित किया जा सके और जिसे ताजा या सूखी इमली को पानी में उबाल कर और उसे छान कर प्राप्त किया गया हो साथ ही जिसमें परिरक्षण तापीय विधि या अनुज्ञात परिरक्षकों का उपयोग किया गया हो।

2. इमली सांद्रण, इमली का गूदा/प्यूरी से प्राप्त किया गया ऐसा उत्पाद है, जिसमें से जल को, वाष्पीकरण द्वारा समुचित सांद्रण प्राप्त करने के लिए हटाया गया हो।

3. उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञात खाद्य-योज्यक हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय अपेक्षाओं को पूरी करेगा। उत्पाद को निम्नलिखित अपेक्षाओं को पूरा करना होगा :

	न्यूनतम टीएसएस प्रतिशत	न्यूनतम अम्लीयता का प्रतिशत	तनु हाइड्रोक्लोराइड के अम्ल में अविलेय भण्ड का प्रतिशत (अधिकतम)
इमली का गूदा/प्यूरी	32	4.5	0.4
इमली सांद्रण	65	9.0	0.8

4. आधान में उत्पाद को पूरी तरह भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधानों में भरा जाएगा तो उत्पाद उसके शुद्ध भार के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान के शुद्ध भार 20 डिग्री सेल्सियस पर आसवित जल का वह आयतन है जिसे सील बंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क.16.19 फल से निर्मित बार/टॉफी से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है, जिसे अच्छे, पके हुए ताजा या पहले से परिरक्षित फलों के गूदे/प्यूरी में मीठे पोष्टिक पदार्थों, मक्खन या अन्य खाद्य वनस्पति, वसा या दुग्ध ठोस पदार्थ और अन्य संघटक को मिला कर तैयार किया गया हो और उसे सुखा कर एक ऐसी पट्टी का रूप दे दिया गया है जिसे वांछित आकार में काटा जा सके।

2. उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञात खाद्य-योज्यक हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय अपेक्षाओं को पूरी करेगा। उत्पाद को निम्नलिखित अपेक्षाओं को पूरा करना होगा:

(i) आर्द्रता (एम/एम)	20.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(ii) कुल घुलनशील ठोस पदार्थ (एम/एम)	75.0 प्रतिशत से कम नहीं
(iii) फलों की मात्रा (एम/एम)	25.0 प्रतिशत से कम नहीं

क. 16.20 फल/सब्जियाँ, अनाज से निर्मित प्लैक्स से ऐसे उत्पाद अभिप्रेत हैं, जिन्हें किसी समुचित प्रकार के ताजी सब्जियों/फल (फलों) के गुदे/प्यूरी, हिमशीतित या पहले से परिरक्षित अनाजों मांड, और पौष्टिक मीठे पदार्थों तथा उत्पाद के लिए उपयुक्त दूसरे अन्य पदार्थ में नमक सहित या नमक रहित निर्मित किया गया हो और उन्हें प्लैक्स के आकार में शुष्क बनाया गया हो।

2. उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञात खाद्य-योज्यक हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय अपेक्षाओं को पूरी करेगा। उत्पाद को निम्नलिखित अपेक्षाओं को पूरा करना होगा :

(i) आर्द्रता (एम./एम.)	8.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(ii) अम्ल में अविलेय बस्म (एम./एम.)	0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं
(iii) मांड (एम./एम.)	25.0 प्रतिशत से अधिक नहीं

ए.16.21 स्वचैश, क्रशेस, फलों से निर्मित सिरप/शर्बत बारले बाटर से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है, जिसे अकिण्वित किंतु किण्वन योग्य फलों के रस/प्यूरी या सांद्रण, जो स्वच्छ या धुंधला हो, जिस में पौष्टिक मीठे पदार्थ, जल और नमक सहित या रहित, सुवासित जड़ी-बूटियों, पील आयल और उत्पाद के लिए उपयुक्त अन्य पदार्थ को मिला कर प्राप्त किया गया हो।

2. कार्डियल से ऐसा स्वच्छ उत्पाद अभिप्रेत है, जिसमें किसी प्रकार के कोशिकीय पदार्थ न मिले हों और जिसे अकिण्वित किंतु किण्वन योग्य फलों के साफ किए गए रस में पौष्टिक मीठे पानी, पील आयल और नमक सहित या सहित और तथा उत्पाद के लिए उपयुक्त अन्य पदार्थ को मिला कर प्राप्त किया गया है।

3. जौ के पानी (बारले वाटर) से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है, जिसे अकिण्वित किंतु किण्वन किये जा सकने योग्य फलों के रस में पौष्टिक मीठे पदार्थ, पानी, नमक सहित या रहित और पील ऑयल, और 0.25 प्रतिशत से अनधिक, जौ के मांड तथा ऐसे अन्य उपयुक्त पदार्थों, जो इस तरह के उत्पाद के लिए उपयुक्त हों को मिलाकर प्राप्त किया गया है ।

4. उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञात खाद्य-योज्यक हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय अपेक्षाओं को पूरी करेगा । उत्पाद को निम्नलिखित अपेक्षाओं को पूरा करना होगा:—

उत्पाद का नाम	अन्तिम उत्पाद में फलों के रस/प्यूरी की न्यूनतम (प्रतिशत)	कुल घुलनशील ठोस पदार्थों की न्यूनतम (प्रतिशत)	साइट्रिक अम्ल के रूप में अधिकतम अम्लीयता (प्रतिशत)
(1) स्ववैश	25	40	3.5
(2) क्रश	25	55	3.5
(3) फल से निर्मित सिरप/शर्बत	25	65	3.5
(4) कार्डियल	25	30	3.5
(5) जौ का पानी बारले वाटर	25	30	2.5

5. जिस शर्बत/सिरप में मेवों के 10 प्रतिशत का मिश्रण हो वह भी फल सिरप कहलाने के मानकों को पूरा करेगा ।

6. आधान में उत्पाद को पूरी तरह भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधानों में भरा जाएगा तो उत्पाद उसके शुद्ध भार के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान के शुद्ध भार 20 डिग्री सेल्सियस पर आसवित जल का वह आयतन है जिसे सील बंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क. 16.22 अदरक कॉकटेल (जिजर बीयर या जिजरेल से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो अदरक के रस या उसके ओलियोरेसिन या सत्व को पानी और मीठे पौष्टिक पदार्थों से तैयार किया गया हो।

2. उत्पाद विजातीय पदार्थों से मुक्त होगा। समुचित तरीके से पानी में मिलाये जाने पर इसका रंग और गन्ध उत्पाद की विशेषता के अनुरूप होंगे।

3. कुल घुलनशील ठोस पदार्थों की न्यूनतम मात्रा 30 परिशिष्ट (एम./एम.) से कम नहीं होगी।

4. उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञात खाद्य-योज्यक अंतर्विष्ट किए जा सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय अपेक्षाएं पूरी करेगा ।

5. आधान में उत्पाद को पूरी तरह भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधानों में भरा जाएगा तो उत्पाद उसके शुद्ध भार के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान के शुद्ध भार 20 डिग्री सेल्सियस पर आसवित जल का वह आयतन है जिसे सील बंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क. 16.23 डिसपेंसर में प्रयोग के लिए संश्लिष्ट सिरप मधुरित वातित जल के लिए से ऐसा मीठा वातित जल अभिप्रेत है, जिसे पानी में पौष्टिक मीठा पदार्थ और उत्पाद के लिए उपयुक्त दूसरे संघटकों को मिलाकर तैयार किया गया हो।

2. इस उत्पाद में कुल घुलनशील ठोस पदार्थों की मात्रा (एम./एम.) का 30 प्रतिशत से कम नहीं होगा। ऐसे उत्पाद को उचित ढंग से पुनः निर्मित किये जाने पर मधुरित वातित जल की सभी अपेक्षाओं को पूरा करना होगा, यह कार्बन डाइक्साइड अंतर्वस्तु के अलावा हर प्रकार से सीधे उपयोग के लिए बोतल में बंद किए गए समान उत्पाद के अनुरूप होगा। यह विजातीय पदार्थों से मुक्त होगा।

3. उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञाति खाद्य-योज्यक हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय अपेक्षाओं को पूरी करेगा।

4. आधान में उत्पाद को पूरी तरह भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधानों में भरा जाएगा तो उत्पाद उसके शुद्ध भार के 80 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान के शुद्ध भार 20 डिग्री सेल्सियस पर आसवित जल का वह आयतन है जिसे सील बंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क. 16.24 मुरब्बा से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है, जिसे उचित, ठोस, सम्पूर्ण या कटे-घिसे हुए फलों, मूलकन्दों या सब्जियों से इस प्रयोजनार्थ अकेले या अन्य फलों के साथ मिलाकर उपयुक्त रूप से तैयार किया गया हो और जिसमें पौष्टिक मीठे पदार्थों को मिलाया गया हो और इसे परिरक्षित रखने के लिए उचित रूप से सांद्रित किया गया हो।

2. उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञात खाद्य-योज्यक हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय अपेक्षाओं को पूरी करेगा। उत्पाद निम्नलिखित मिश्रण के अनुरूप होगा :

- | | |
|--------------------------------------|-------------------------|
| (i) कुल घुलनशील ठोस पदार्थ (एम./एम.) | 85.0 प्रतिशत से कम नहीं |
| (ii) फलों की अंतर्वस्तु (एम./एम.) | 55.0 प्रतिशत से कम नहीं |

3. आधान में उत्पाद को पूरी तरह भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनन्य आधानों में भरा जाएगा तो उत्पाद उसके शुद्ध भार के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान के शुद्ध भार 20 डिग्री सेल्सियस पर आसवित जल का वह आयतन है जिसे सील बंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क. 16.25 पके हुए केन्डीड क्रिस्टलीकृत और काचित फल/सब्जी/मूलकन्द/फलों के छिलके

1. पके हुए फलों/सब्जियों/मूलकन्द/फलों के छिलके से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है, जिसे ठोस ओर पके हुए फलों/सब्जियों/मूलकन्दों या फलों के छिलकों से किसी भी उपयुक्त किस्म से तैयार किया गया हो और जिसमें मीठा पौष्टिक पदार्थों को मिलाया गया हो और परिरक्षित रखने के लिए उसे पर्याप्त सान्द्रित किया गया हो।

2. क्रिस्टलीकृत फल/सब्जी/मूलकन्द/फलों के छिलके से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो पके हुए उत्पाद पर शुद्ध क्रिस्टल चीनी में लपेट कर या गीले पके हुए फलों को सिरप में सूखा कर तैयार किया गया हो।

3. काचित फल/सब्जी/मूलकन्द/फलों के छिलकों से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है, जिसे पके हुए उत्पाद पर पैकिटन युक्त या रहित पारदर्शी सिरप की पतली परत चढ़ा कर तैयार किया गया हो जो उस उत्पाद की सतह पर दृढ़ संरचना में सूचा गया हो।

4. ऐसे उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञात खाद्य-योज्यक हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकी अपेक्षाओं को पूरी करेगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाएँ पूरी करेगा :

(i) कुल घुलनशील ठोस पदार्थों की मात्रा (एम./एम.)— 70.0 प्रतिशत से कम नहीं

(ii) कुल चीनी की अपचायी शर्करा — 25.0 प्रतिशत से कम नहीं

क. 16.26 आम की चटनी से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है, जो धुले हुए, साफ किये हुए, ठोस कच्चे आमों (मैंगिफेरा इंडिका एल.) की किसी भी किस्म से उनकी ऊपरी छिलके को हटा कर, उसे फाँकों में छोटे-छोटे टुकड़ों में काट कर या घिसकर और उसमें मीठे पौष्टिक पदार्थों को मिला कर पका कर तैयार किया गया हो। जिसमें नमक, मसाले और इस तरह के उत्पाद के लिए उचित दूसरे संघटक मिलाए गए हों और इसे तापीय विधि या अन्य साधनों से परिरक्षित किया गया हो।

2. ऐसे उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञात खाद्य-योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय अपेक्षाओं को पूरी करेगा। उत्पाद को निम्नलिखित अपेक्षाओं को पूरा करना होगा :

(i) कुल घुलनशील ठोस पदार्थ (एम./एम.)	50.0 प्रतिशत से कम नहीं
(ii) फलों की अंतर्वस्तु (एम./एम.)	40.0 प्रतिशत से कम नहीं
(iii) पी एच	4.8 प्रतिशत से अधिक नहीं
(iv) कुल भस्म	5.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(v) हाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलय भस्म	0.6 प्रतिशत से अधिक नहीं

3. आधान में उत्पाद को पूरी तरह भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधानों में भरा जाएगा तो उत्पाद उसके शुद्ध भार के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान के शुद्ध भार 20 डिग्री सेल्सियस पर आसवित जल का वह आयतन है जिसे सील बंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क. 16.27 टमाटर कैचप और टमाटर घटनी से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है, जिसे टमाटर के रस/प्यूरी/अवलेह को उपयुक्त सांद्रण में मीठा करने वाले पौष्टिक पदार्थ, नमक, मसाले एवं गर्म मसाले और उत्पाद के लिए उपयुक्त दूसरे संघटकों के साथ मिलाकर तैयार किया गया हो और जिसे अपेक्षित गाढ़ापन प्राप्त करने के लिए गर्म किया गया हो। टमाटर के अवलेह में उतना पानी मिलाने के बाद, जो इस उत्पाद के आवश्यक संघटन को बनाये रखने के लिए आवश्यक हो, प्रयुक्त किया जा सकता है।

2. उत्पाद में परिशिष्ट ग में अनुज्ञात खाद्य-योज्यक हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय अपेक्षाओं को पूरी करेगा। उत्पाद को निम्नलिखित अपेक्षाओं को पूरा करना होगा :

- (i) लवण मुक्त आधार पर कुल घुलनशील ठोस (एम./एम.) 25.0 प्रतिशत से कम नहीं
- (ii) एसीटिक अम्ल के रूप में अम्लता 1.0 प्रतिशत से कम नहीं

3. आधान में उत्पाद को पूरी तरह भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधानों में भरा जाएगा तो उत्पाद उसके शुद्ध भार के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान के शुद्ध भार 20 डिग्री सेल्सियस पर आसवित जल का वह आयतन है जिसे सील बंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क. 16.28 खाद्य अवलेह/फलों और सब्जियों की घटनी, टमाटर घटनी और सोया घटनी से भिन्न से ऐसी खाद्य निर्मितियों से अभिप्रेत है जो किसी उपयुक्त फल/सब्जी, जिसके अंतर्गत कंद-मूल और प्रकंद भी हैं, के खाने योग्य भाग, उनके गूदे/प्यूरी से, सूखे

फल-मेवों के साथ अकेले या मिश्रण में मीठा करने वाले पौष्टिक पदार्थों, नमक, मसाले और गर्म मसाले और उत्पाद के लिए उचित अन्य संघटकों को मिलाकर तैयार की जाती है और जो खाद्य के साथ योजन के रूप में उपयोग की जाती हैं।

2. उत्पाद में, परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे। इसमें कैरामल के अलावा कोई अन्य प्राकृतिक या कृत्रिम रंग नहीं मिलाया होगा। उत्पाद, परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय अपेक्षाओं को पूरी करेगा। वह निम्नलिखित अपेक्षाएं पूरी करेगा :

उत्पाद का नाम	कुल घुलनशील ठोस पदार्थ (लवण मुक्त आधार पर) (एम/एम)	अम्लता प्रतिशतता (एसीटिक अम्ल के रूप) में
(1) मिर्च चटनी	8.0 प्रतिशत से कम नहीं	1.0 प्रतिशत से कम नहीं
(2) फल/सब्जी की चटनी	15.0 प्रतिशत से कम नहीं	1.2 प्रतिशत से कम नहीं
(3) खाद्य अवलेह/चटनी	8.0 प्रतिशत से कम नहीं	1.0 प्रतिशत से कम नहीं
(4) अदरक अवलेह	3.0 प्रतिशत से कम नहीं	1.0 प्रतिशत से कम नहीं

3. आधान में उत्पाद को पूरी तरह भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधानों में भरा जाएगा तो उत्पाद उसके शुद्ध भार के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान के शुद्ध भार 20 डिग्री सेल्सियस पर आसवित जल का वह आयतन है जिसे सील बंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क.16.29 सोयाबीन चटनी से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है, जो स्वस्थ सोयाबीन से, सोयाबीन अवलेह के किण्वन द्वारा, जिसमें ट्राइपसिन रोधियों को निष्क्रिय कर दिया गया हो, और नमक, मीठा पौष्टिक पदार्थों को मिलाकर प्राप्त किया गया हो। उसमें उपयुक्त मसाले एवं गर्म मसाले और अन्य संघटक हो सकते हैं तथा उसे अनुज्ञात परिरक्षक का उपयोग करके परिरक्षित किया जा सकेगा।

2. उत्पाद में, परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे। उत्पाद, परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय अपेक्षाओं को पूरा करेगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाएं पूरी करेगा :

(i) लवण मुक्त आधार पर कुल घुलनशील ठोस पदार्थ (एम/एम) 25.0 प्रतिशत से कम नहीं

(ii) एसीटिक अम्ल के रूप में अम्लता 0.6 प्रतिशत से कम नहीं

3. आधान में उत्पाद को पूरी तरह भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधानों में भरा जाएगा तो उत्पाद उसके शुद्ध भार के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान के शुद्ध भार 20 डिग्री सेल्सियस पर आसवित जल का वह आयतन है जिसे सील बंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क. 16.30 कार्बोनीकृत फल पेय या फल ड्रिंक से ऐसा कोई पेय या ड्रिंक अभिप्रेत है, जो फल रस और जल या कार्बोनीकृत जल से तैयार पेय है जिसमें चीनी, डेक्स्ट्रोस, परिवर्तित चीनी या तरल ग्लूकोज अकेले या संयोजन में मिलाया जाता है। इसमें पील आयल और फलों के सत्व अंतर्विष्ट किए जा सकेंगे। उत्पाद के लिए उचित अन्य संघटक भी इसमें अंतर्विष्ट किए जा सकेंगे।

2. इस उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे। उत्पाद, परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय अपेक्षाओं को पूरी करेगा। वह निम्नलिखित अपेक्षाएं पूरी करेगा:

(i) कुल घुलनशील ठोस पदार्थ (एम/एम)	10.0 प्रतिशत से कम नहीं
(ii) फल अंतर्वस्तु (एम/एम)	
(क) नींबू या नींबू रस	5.0 प्रतिशत से कम नहीं
(ख) अन्य फल	10.0 प्रतिशत से कम नहीं

3. उत्पाद का रंग, स्वाद और उत्पाद की विशिष्ट सुवास उत्पाद के अनुरूप होगी और विजातीय पदार्थ से मुक्त होगा।

4. आधान में उत्पाद को पूरी तरह भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधानों में भरा जाएगा तो उत्पाद उसके शुद्ध भार के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान के शुद्ध भार 20 डिग्री सेल्सियस पर आसवित जल का वह आयतन है जिसे सील बंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क. 16.31 जैम से वह उत्पाद अभिप्रेत है जिसे ठोस फल, ताजा, निर्जलित, हिमशीतित, या पहले से पैक किये हुए फलों, जिसके अंतर्गत फलों के रस, गूदा, फल रस सान्द्र या सूखे फलों, के टुकड़ों या गूदे या प्यूरी को पौष्टिक मीठे पदार्थों अर्थात् डेक्स्ट्रोस, इन्वर्ट चीनी, द्रव्य ग्लूकोज उपयुक्त सामंजस्य के साथ उपयुक्त गाढ़ापन प्राप्त करने तक उबाला जाता है। इसमें फल के टुकड़े, और कोई अन्य ऐसे संघटक जो उत्पाद के लिए उपयुक्त हों, भी अंतर्विष्ट किए जा सकेंगे। यह अकेले या मिश्रित फलों से बना हो सकता है। इसमें फल (फलों) की गंध होगी और यह दुर्गन्ध और क्रिस्टलीकरण से मुक्त होगा।

2. उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक किए जा सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय अपेक्षाओं को पूरी करेगा। वह निम्नलिखित अपेक्षाएं पूरी करेगा :

कुल घुलनशील ठोस पदार्थ (एम/एम) 65.0 प्रतिशत से कम नहीं

3. हिसालू या रसभरी को छोड़कर, उत्पाद भार के आधार पर मूल तैयार फल के 45 प्रतिशत के अन्यून से विनिर्मित किया जाएगा और उत्पाद में डाली गई कोई चीनी अथवा वैकल्पिक संघटक सम्मिलित नहीं होंगे। केवल हिसालू और रसभरी की स्थिति कम से कम 25 प्रतिशत फलों का होगा।

क.16.32 फ्रूट जैली से वह उत्पाद अभिप्रेत है जो अच्छी गुणवत्ता के फल रस या फल (फलों) को जल में या जल के बिना उबालकर, निचोड़कर और रस छानकर, मीठे पौष्टिक पदार्थ मिलाकर और ऐसे गाढ़ापन तक सांद्रित जिससे कि ठण्डा करने पर उसका प्लेसीकरण हो जाए, तैयार किया जाता है। उत्पाद चावनी जैसा, लसलसा या चिपचिपा नहीं होगा और वह निर्मल, चमकता हुआ और पारदर्शी होगा।

2. उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे। उत्पाद, परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय अपेक्षाओं को पूरा करेगा। वह निम्नलिखित अपेक्षाएं पूरी करेगा :

कुल घुलनशील ठोस पदार्थ (एम/एम) 65.0 प्रतिशत से कम नहीं

3. उत्पाद भार के आधार पर मूल तैयार फल के 45 प्रतिशत से अन्यून से विनिर्मित किया जाएगा और इसमें डाली गई चीनी अथवा वैकल्पिक संघटक सम्मिलित नहीं होंगे।

क. 16.33 फ्रूट चीज से वह उत्पाद अभिप्रेत है जो स्वच्छ, पके फल (फलों) के, चाहे वह ताजें, हिमशीतित या पहले से परिरक्षित या सूखे फलों के गूदे/प्यूरी से नमक, मीठे पौष्टिक पदार्थों, के साथ अधिक गाढ़ापन प्राप्त करने के लिए जिससे कि ठण्डा करने पर वह गाढ़ा हो जाए, पका कर तैयार किया जाता है। चीज़ चबाने में अधिक नर्म या कठोर नहीं होगा। यह किसी उपयुक्त फल को अकेले या संयोजन में तैयार किया जा सकेगा। इसमें असली फल (फलों) की गंध होगी और यह दर्गन्ध और क्रिस्टलीकरण से मुक्त होगा।

2. उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय अपेक्षाओं को पूरी करेगा। वह निम्नलिखित अपेक्षाएं पूरी करेगा :

कुल घुलनशील ठोस पदार्थ (एम/एम) 85.0 प्रतिशत से कम नहीं

3. उत्पाद, भार के आधार पर मूल तैयार फल के 45 प्रतिशत से अन्यून से विनिर्मित किया जाएगा और इसमें डाली गई चीनी अथवा के वैकल्पिक संघटक सम्मिलित नहीं होंगे। केवल हिसालू और रसमरी की स्थिति में इसमें 25 प्रतिशत फल होंगे।

क. 16.34 मार्मलेड से वह उत्पाद अभिप्रेत है जो छिलके सहित स्वस्थ फलों, गूदे और रस को जल या जल के बिना उबालकर, उसमें पौष्टिक मीठे पदार्थ डालकर तैयार किया जाता है तथा उसका ऐसे गाढ़पन तक सांद्रण किया जाता है ताकि उसे ठण्डा करने पर श्लेष्मिकरण हो जाए। उत्पाद चाबनी जैसा, लसलसा या चिपचिपा नहीं होगा और वह निर्मल और पारदर्शी होगा।

2. उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे। उत्पाद, परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय अपेक्षाओं को पूरी करेगा। वह निम्नलिखित अपेक्षाएं पूरी करेगा :

- | | |
|--|-------------------------|
| (i) कुल घुलनशील ठोस पदार्थ (एम/एम) | 85.0 प्रतिशत से कम नहीं |
| (ii) फल अंतर्वस्तु, छिलका छोड़कर (एम/एम) | 45.0 प्रतिशत से कम नहीं |
| (iii) निलम्बन में छिलका | 5.0 प्रतिशत से कम नहीं |

3. आधान में उत्पाद को पूरी तरह भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधानों में भरा जाएगा तो उत्पाद उसके शुद्ध भार के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान के शुद्ध भार 20 डिग्री सेल्सियस पर आसवित जल का वह आयतन है जिसे सील बंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क. 16.35 निर्जलित फल से ऐसे उत्पाद अभिप्रेत हैं जिन्हें ठोस फल की उपयुक्त किस्म के खाये जा सकने वाले भाग से तैयार किया जाता है। ये फल दागी नहीं होने चाहिए, कीड़ों या कवक संक्रमण से मुक्त और समुचित रूप से पके हुए जिसमें से तापमान आर्द्रता और वायु प्रवाह की नियंत्रित परिस्थितियों में नमी इतनी मात्रा में निकाल ली गई हो कि उन्हें परिरक्षित किया जा सके।

2. वह पूर्ण, फांकों में, चौफाकों में टुकड़ों में या चूर्ण के रूप में हो सकता है। तैयार उत्पाद एक समान रंग का होगा और वह विजातीय पदार्थ से मुक्त होगा। उत्पाद में 20 प्रतिशत (एम/एम) से अधिक नमी की मात्रा नहीं होगी। जब चूर्ण रूप में हो तो वह मुक्त प्रवाह का होगा और संपिड़ित से मुक्त होगा।

3. उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय को करेगा।

क.16.36 निर्जलित सब्जियों से ऐसे उत्पाद अभिप्रेत हैं जो टोस सब्जियों की उपयुक्त किस्म के खाए जा सकने वाले भाग से बनाए गए हों और जो कीड़ों या कवक संक्रमण से मुक्त हों, दागी नहीं हों, उचित रूप से बनाई गई हों तथा जिसमें से तापमान, आर्द्रता और वायु प्रवाह की नियंत्रित परिस्थितियों के अधीन नमी इतनी मात्रा में निकाल ली गई हो कि उन्हें परिरक्षित किया जा सके।

2. उत्पाद पूर्ण, फांकों में, चौफाकों में, टुकड़ों में, पत्तों में, कुट्टों में, कणों या चूर्ण रूप में हो सकता है। तैयार उत्पाद एक समान रंग का होगा और वह झुलसने या किण्वकीय प्रतिक्रिया के कारण बदरंग नहीं होगा। वह डंठलों, छिलकों, तनों और अहानिकारक विजातीय पदार्थों से रहित होगा। जब चूर्ण रूप में हो तो वह मुक्त प्रवाह का हो और संपिड़ित से मुक्त होगा।

3. उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय अपेक्षाओं को पूरी करेगा। वह निम्नलिखित अपेक्षाएं पूरी करेगा :

सारणी

क्र म सं	सब्जियों के नाम	आर्द्रता अधिकत म प्रतिशत	सल्फर ऑक्साइड अधिकतम (पीपीएम)	कुलमण अधिकत म प्रतिशत	अम्ल में अघुलनशी ल भस्म अधिकतम प्रतिशत	पराक्सीडे ज परीक्षण
1	हरी पत्तेदार सब्जियां	7	2000	—	—	नकारात्मक
2	(क) कंद जैसे अरबी (ख) कमल ककड़ी (ग) रतालू (घ) गाजर (ड) आलू	7	2000	—	—	नकारात्मक
3	करेला	6	—	—	—	नकारात्मक

4	बन्दगोभी	8	2000	—	—	नकारात्मक
5	भिण्डी	8	2000	—	—	नकारात्मक
6	प्याज	8	—	5	0.5	नकारात्मक
7	लहसुन	6	—	5	0.5	नकारात्मक
8	अन्य सब्जियाँ	8	—	5	0.5	नकारात्मक
9	प्याज और लहसुन चूर्ण	5	—	5	0.5	नकारात्मक
10	टमाटर सहित अन्य सब्जियों के चूर्ण	5	2000	5	0.5	नकारात्मक

क. 16.37 हिमशीतित फल/फल उत्पाद से ऐसे उत्पाद अभिप्रेत हैं जो खण्डों में या अलग अलग, तुरंत हिमशीतित किया जाता है जिसे, यदि अपेक्षित हो, सीधे उपभोग के लिए प्रस्तुत किया जाता है। हिमशीतित फल/फल उत्पाद ताजे, साफ, ठोस पूरे, पर्याप्त रूप से पके हुए ऐसे फलों से बनाये जाते हैं जो कीट या कवक संक्रमण से मुक्त हों, जो धुले हुए हों और यदि अपेक्षित हो, तो पर्याप्त रूप से निष्क्रिय एंजाइम से विवर्ण किये गए हों और जिनकी समुचित उपस्कर में हिमशीतित प्रक्रिया कर गई हो। हिमशीतित संक्रिया को तब तक पूरा हुआ नहीं होगा जब तक तापीय स्थिरीकरण के बाद उत्पाद का तापमान, तापीय केन्द्र में, (ऋण) — 18 डिग्री सेल्सियस न पहुँच गया हो। उसे उसी स्टाइल में बनाया जा सकेगा जिस तरह क्रमशः फलों/फल उत्पाद को सामान्य तौर पर पाक्य बनाया जाता है। उसमें लवण, पौष्टिक मीठा पदार्थ, दुग्ध ठोस, मसाले एवं गर्म मसाले और ऐसे कोई अन्य संघटक हो सकते हैं जो उत्पाद के लिए उपयुक्त हों।

2. उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञात खाद्य-योज्यक हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय अपेक्षाओं को पूरी करेगा।

क. 16.38 हिमशीतित सब्जियों से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो खण्डों में या अलग अलग, तुरंत हिमशीतित किया जाता है और जिसे, यदि अपेक्षित हो तो सीधे उपभोग के लिए प्रस्तुत किया जाता है। हिमशीतित सब्जियाँ ठोस, साफ, पर्याप्त परिपक्वता वाली ऐसी सब्जियों से तैयार की जाती हैं, जो कीट या कवक संक्रमण से मुक्त हों जो धुली हुई हों, पर्याप्त रूप से निष्क्रिय एंजाइम विवर्ण किया गया हो और जिनकी समुचित उपस्कर में हिमशीतित प्रक्रिया की गई हो। हिमशीतित संक्रिया को तब तक पूरा हुआ नहीं माना जाएगा। जब तक तापीय स्थिरीकरण के बाद उत्पाद का तापमान, तापीय केन्द्र में, (ऋण) — 18 डिग्री सेल्सियस न पहुँच गया हो। उसे किसी भी तरह की ऐसी विधि में पकाया जा सकेगा जो उस सब्जी को सामान्यतः पकाकर बनाने के लिए उपयुक्त

हो। उसमें लवण, पौष्टिक मीठा पदार्थ, दुग्ध ठोस, मसाले, गर्म मसाले और कोई अन्य ऐसे संघटक हो सकते हैं जो उत्पाद के लिये उपयुक्त हों।

2. उसका रंग उस सब्जी के विशिष्ट सामान्य रंग जैसा होगा, उसके स्वाद और गंध वही होंगे जो उसमें उपयोग की गई सब्जी की किस्म और प्रकार की विशेषता है। वह रेत, कंकरी और अन्य विजातीय पदार्थ से मुक्त होगा।

3. उत्पाद का परॉक्सीडेस परीक्षण नकारात्मक होगा। उत्पाद परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्म-जैविकीय अपेक्षाओं को पूरा करेगा।

क. 16.39 हिमशीतित रस्सेदार सब्जियां/खाने के लिए तैयार सब्जियां से ऐसे उत्पाद अभिप्रेत है जो ताजा, निर्जलित या हिमशीतित या पहले से प्रसंस्कृत सब्जियों, फलियों, अनाजों या दालों से चाहे वे पूर्ण रूप में हों या टुकड़ों में कटे हों, तैयार किया जाता है। सब्जी (सब्जियों) को एकल या संयोजन के रूप में किसी उपयुक्त विधि जो सामान्यतः क्रमशः सब्जियों को पकाकर बनाने के लिये लागू होती है, से बनाया गया है। उसमें लवण, मीठा पौष्टिक पदार्थ, मसाले एवं गर्म मसाले, खाद्य, वनस्पति तेल और वसा, दुग्ध वसा तथा उसके लिये उपयुक्त अन्य संघटक के साथ उसके लिए समुचित उपस्करों में हिमशीतित प्रक्रिया की गई हो। हिमशीतित संक्रिया को तब तक पूरा हुआ नहीं माना जाएगा जब तक कि तापीय रोगाणुनाशक के पश्चात् तापीय केन्द्र में उत्पाद का तापमान (ऋण) - 18 डिग्री सेल्सियस न पहुंच गया हो।

2. उत्पाद परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं को पूरा करेगा।

क. 16.40 फल आधारित सुपेय मिश्र/फल आधारित सुपेय चूर्ण जो चूर्ण रूप में ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो तनुकरण में उपयोग किए जाने के लिए आशयित है और जो फलों के चूर्ण को मीठे पौष्टिक पदार्थों और उत्पाद के लिये उपयुक्त अन्य संघटकों को मिलाकर बनाया जाता है और खराब होने से रोकने के लिए वायुरुद्ध सीलबन्द पात्रों में पैक किया जाता है। उसका रंग और स्वाद वही होगा जो उस फल की विशेषता है। इसमें विटामिन और खनिज अतर्विष्ट किए जा सकेंगे।

2. उत्पाद में, परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे। उत्पाद, परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय अपेक्षाओं को पूरी करेगा। वह निम्नलिखित अपेक्षाएं पूरी करेगा :

(1) आर्द्रता (एम/एम)	5.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(2) फल रस की अंतर्वस्तु (एम/एम) जब लेबल पर लिखे उपयोग के लिए निर्देश के अनुसार जब तनुकरण द्वारा दुबारा बनाया जाए	5.0 प्रतिशत से कम नहीं

क. 16.41 फल और सब्जी चटनी से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो किसी उपयुक्त किस्म के धुले हुए, साफ और ठोस, कच्चे फल (फलों) और/अथवा सब्जी (सब्जियों) से छिलके उतारकर, फांके करके, काट कर टुकड़े करके या घीसकर बनाकर और मीठे पौष्टिक पदार्थ के साथ पकाकर बनाई जाती है। उसमें लवण मसाले गर्म मसाले और ऐसे अन्य संघटक, जो उत्पाद के लिये उपयुक्त हैं, हो सकते हैं और उसे तापीय प्रसंस्करण या अन्य उपायों से परिरक्षित किया जाता है।

2. उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय अपेक्षाओं को पूरी करेगा। वह निम्नलिखित अपेक्षाएं पूरी करेगा :

(i) कुल घुलनशील ठोस पदार्थ (एम/एम)	
(क) फल चटनी	50.0 प्रतिशत से कम नहीं
(ख) सब्जी चटनी	25.0 प्रतिशत से कम नहीं
(ग) तीखी और खट्टी (मसालेदार चटनी)	25.0 प्रतिशत से कम नहीं
(ii) फल और सब्जी की अंतर्वस्तु (एम/एम)	40.0 प्रतिशत से कम नहीं
(iii) पी एच.	4.6 से कम नहीं
(iv) कुल भस्म (एम/एम)	5.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(v) हाइड्रो क्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म (एम/एम)	0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं

3. आधान में उत्पाद को पूरी तरह भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधानों में भरा जाएगा तो उत्पाद उसके शुद्ध भार के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान के शुद्ध भार 20 डिग्री सेल्सियस पर आसवित जल का वह आयतन है जिसे सील बंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क. 16.42 अचार से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो ऐसे फलों या सब्जियों या अन्य खाने योग्य वनस्पति सामग्री से, जिसमें छत्रक शामिल है, जो कीट क्षति या कवक संक्रमण से मुक्त हो, एकल या संयोजन में बनाया जाता है और लवण, अम्ल, चीनी या तीनों के किसी भी तरह के संयोजन में से परिरक्षित किया जाता है। अचार में प्याज, लहसुन, अदरक, चीनी, गुड़, खाद्य वनस्पति तेल, हरी

या लाल मिर्च, मसाले, मसालों के सत्व/तेल, नींबू रस, सिरका/एसीटिक अम्ल, साइट्रिक अम्ल, सूखे मेवे और गिरियां हो सकती हैं। वह ताम्बे, खनिज अम्ल, फिटकरी, कृत्रिम रंगों से मुक्त होगा और उसमें किण्वन का कोई लक्षण नहीं होगा।

2. उत्पाद में, परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सके। उत्पाद, परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय अपेक्षाओं को पूरी करेगा। अचार निम्नलिखित सम्मिश्रणों का हो सकता है:-

(i) साइट्रस रस या लवण-जल में बना अचार निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा-

(क) जलोत्सारित भार

60.0 प्रतिशत से कम नहीं

(ख) लवण-जल में पैक करने पर सोडियम क्लोराइड की अंतर्वस्तु - 12.0 प्रतिशत से कम नहीं

(ग) साइट्रस रस में पैक करने पर साइट्रिक अम्ल के रूप में अम्लता- 1.2 प्रतिशत से कम नहीं

(ii) तेल में आचार

(क) जलोत्सारित भार

60.0 प्रतिशत से कम नहीं

(ख) फल और सब्जी के टुकड़े व्यावहारिक रूप में तेल में डूबे रहेंगे।

(iii) सिरके में अचार

(क) जलोत्सारित भार

60.0 प्रतिशत से कम नहीं

(ख) एसीटिक अम्ल के रूप में सिरके की अम्लता

2.0 प्रतिशत से कम नहीं

(iv) बिना माध्यम का अचार से उपरोक्त से भिन्न अचार अभिप्रेत है। इसमें इस विनिर्देशन के पैरा 1 में दिये गए संघटक हो सकते हैं। ऐसे अचार पर " (सब्जी या फल का नाम दिया जाए) "अचार" का लेबल लगा होगा।

क. 16.43 टेबल जैतून से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जिसे जैतून के पेड़ (ओलियो यूरोपिया स्टाइवा होफ आफ लिंक) से ठोस, साफ, उचित पके हुए फल से प्राप्त किया गया है और इसे उचित रूप से प्रसंस्कृत और प्राकृतिक किण्वन/तापीय प्रसंस्करण या परिरक्षक मिलाकर परिरक्षित किया गया है। उत्पाद हरे जैतूनों, पूरी तरह से पकने से पहले रंग बदलने वाले जैतूनों या काले जैतूनों के रूप में हो सकता है और यह पूरे जैतून, गुठली निकालकर भरे हुए, आधे, चौथाई, फांकों में, काटे हुए, बारीक काटे हुए या दूटे हुए जैतून के रूप में हो सकता है। उत्पाद में जल, सामान्य नमक, सिरका, जैतून का तेल, पौष्टिक मीठे पदार्थ और पिमिंटो, प्याज, बादाम, सेलरी,

एंकोवी, जैतून, संतरा या नींबू छिलका, पहाड़ी बादाम, आदि अकेले या मिश्रण में या पेस्ट के रूप में मसाले, मसालों के सत्व और सुगंधित बूटियां हो सकती हैं। उत्पाद एक समान रंग का होगा, सिवाय पकाये हुए जैतूनों और रंग बदलने वाले जैतूनों के, यह किसी विजातीय पदार्थ, दुर्गन्ध तथा स्वादहीनता और असामान्य किण्वन से मुक्त होगा। उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद, परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय अपेक्षाओं को पूरी करेगा। वह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :-

लवण जल में उत्पाद	लवण जल में सोडियम क्लोराइड	लवण जल का पी एच	लवण जल की लेबिटक अम्ल के रूप में अम्लता
(क) हरे जैतून उपचारित/अनुपचारित			
(i) वायुरुद्ध सीलबन्द पात्रों में	5.0 प्रतिशत से कम नहीं	4.0 से अधिक नहीं	
(ii) गैर वायुरुद्ध सीलबन्द पात्रों में	6.0 प्रतिशत से कम नहीं	4.5 से अधिक नहीं	
(iii) प्राकृतिक लेबिटक किण्वन के साथ	—	—	0.4 प्रतिशत से कम नहीं
(ख) पकाये हुए जैतून			
(i) वायुरुद्ध सीलबन्द पात्रों में	4.0 प्रतिशत से कम नहीं	4.0 से अधिक नहीं	—
(ii) गैर वायुरुद्ध सीलबन्द पात्रों में	6.0 प्रतिशत से कम नहीं	4.5 से अधिक नहीं	—
(ग) रंग बदलते जैतून सभी उपचारित	6.0 प्रतिशत से कम नहीं	—	—
(घ) काले जैतून			
(i) लवण जल में	7.0 प्रतिशत से कम नहीं		
(ii) सूखे लवण में	10.0 प्रतिशत से कम नहीं		
(ङ) क्षतिग्रस्त पदार्थ	गणना में 2.0 प्रतिशत से अधिक नहीं		
(च) कीट से क्षतिग्रस्त इकाई	गणना में 2.0 प्रतिशत से अधिक नहीं		
(छ) विजातीय पदार्थ	एक किलोग्राम में 1 इकाई से अधिक नहीं		

स्पष्टीकरण : (इस पैरा के प्रयोजन के लिए)

‘क्षतिग्रस्त इकाई’ : से ऐसी इकाई अभिप्रेत है जिनका मध्य फूल भित्ति अपूर्ण या क्षतिग्रस्त दरिति है जो पृष्ठीय चिन्हों से संबद्ध हो सकते हैं या नहीं भी हो सकते हैं।

‘कीट से क्षतिग्रस्त इकाई’ से ऐसी इकाई अभिप्रेत है, जिनमें कीट छेदेरित हों या विरूपी फल या असामान्य निशानों वाले फल या जिनके मध्य फल भित्ति असामान्य है,

विजातीय पदार्थ — से ऐसा कोई वनस्पति पदार्थ अभिप्रेत है, जो स्वास्थ्य के लिए हानिकारक न हो, जैसे पत्ते, डंठल आदि।

ए. 16.44 बुरादेदार सुखाया गया नारियल से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो नारियल (कोकोस न्यूसिफेरा) का छिलका उतारकर, गिरी को पीसकर और सूखाकर प्राप्त किया जाता है। उत्पाद बारीक टुकड़े, चिप्स अथवा पेड्स के रूप में हो सकता है। उत्पाद रंग में सफेद होगा, विजातीय पदार्थों, जीवित कीटों, फफंदी, मृत कीटों, कीड़ों के अंगों और कृन्तक के संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद का स्वाद और गंध सुखद होंगे वह दुर्गन्ध और बासीपन तथा किण्वन के साक्ष्यों, से मुक्त होगा। उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय अपेक्षाओं को पूरी करेगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :—

(i) विजातीय वनस्पति पदार्थ	100 ग्राम में 15 इकाई से अधिक नहीं
(ii) आर्द्रता (एम/एम)	3.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(iii) कुल मष्ण (एम/एम)	2.5 प्रतिशत से अधिक नहीं
(iv) तेल की अंतर्वस्तु (एम/एम)	55.0 प्रतिशत से कम नहीं
(v) लैरिक अम्ल के रूप में संपीड़ित निष्कर्षित वसा की अम्लता (एम/एम)	0.3 प्रतिशत से अधिक नहीं
(vi) सल्फर डाइआक्साइड	50.0 मि. ग्रा. प्रति किलोग्राम से अधिक नहीं

स्पष्टाकरण : इस पैरा के प्रयोजन के लिए विजातीय वनस्पति पदार्थ से खोल के टुकड़े, रेशे, छिलका और जले हुए कण अभिप्रेत हैं।

(iii) उक्त नियमों के परिशिष्ट क. के मद क.20 के लिए जो किण्वित सिरका और क. 20.1 जो कृत्रिम सिरका और उनसे संबंधित प्रविष्टियों के स्थान पर निम्नलिखित प्रविष्टियाँ रखी जाएगी अर्थात् :—

क. 20 किण्वित सिरका से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो फलों, माल्ट (जो केवल माल्टेड जौ या अन्य अनाजों से किण्वित किया जाता है), शीरे, गुड़, गन्ने के रस आदि जैसे किसी उपयुक्त माध्यम से मद्यसारिक और एसीटिक अम्ल किण्वन के द्वारा कैरामल और मसाले डाल कर या बिना डाले प्राप्त किया जाता है। उसे एसीटिक अम्ल द्वारा प्रवर्धित किया जाएगा।

2. उत्पाद में, परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद, परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय अपेक्षाओं को पूरी करेगा। वह निम्नलिखित अपेक्षाएं पूरी करेगा :

(i) अम्लता (एम/वी)	एसीटिक अम्ल के रूप में संगणित 3.75 प्रतिशत कम नहीं
(ii) कुल ठोस (एम/वी)	1.5 प्रतिशत से कम नहीं
(iii) भस्म की कुल मात्रा	0.18 प्रतिशत से कम नहीं

(iv) उसमें सल्फरिक अम्ल या किसी अन्य खनिज अम्ल, अंतर्विष्ट नहीं होगा। वह कैरामल के सिवाय किसी अन्य विजातीय पदार्थ या रंजक पदार्थ से मुक्त होगा।

3. आधान में उत्पाद को पूरी तरह भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधानों में भरा जाएगा तो उत्पाद उसके शुद्ध भार के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान के शुद्ध भार 20 डिग्री सेल्सियस पर आसवित जल का वह आयतन है जिसे सील बंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क. 20.01 कृत्रिम सिरका से वह उत्पाद अभिप्रेत है जो एसीटिक अम्ल में कैरामल और मसालों सहित या रहित तैयार किया जाता है और वह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

i) उत्पाद की अम्लता 3.75 प्रतिशत एम/वी से कम नहीं होगी,

ii) उसमें सल्फरिक अम्ल या कोई अन्य खनिज अम्ल नहीं होगा। वह कैरामल के सिवाय अन्य किसी बाहरी पदार्थ या रंजक वस्तु से मुक्त होगा।

2. कृत्रिम सिरका पर, 'कृत्रिम-एसीटिक अम्ल से निर्मित' वाला एक स्पष्ट लेबल लगा होगा।

3. आधान में उत्पाद को पूरी तरह भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधानों में भरा जाएगा तो उत्पाद उसके शुद्ध भार के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान के शुद्ध भार 20 डिग्री सेल्सियस पर आसवित जल का वह आयतन है जिसे सील बंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

(iv) उक्त नियमों के परिशिष्ट 'ख' में मद क28 के पश्चात् निम्नलिखित अतःस्थापित किया जाएगा अर्थात् :-

"क. 28.01 किशमिश से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो उचित परिपक्वता के ठोस, साफ अंगूरों को, जो 'वाइटिस वाइनीफेरा एल' के हों, सुखाकर प्राप्त किया जाता है। उत्पाद को बीजों और डडियों के साथ या उनके बिना धोया जा सकता है तथा सल्फर डाइऑक्साइड से विरजित (ब्लीच) किया जा सकता है। उत्पाद विजातीय पदार्थों, जीवित कीटों, फफूंदी, मृत कीटों, के अंगों और कृतक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद का रंग समान होगा स्वाद तथा गंध सुरुचिकारक होगी और वह दुर्गन्ध, फीकेपन और किण्वन के साक्ष्य से मुक्त होगा। उत्पाद में रंजक पदार्थ नहीं होगा। उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय अपेक्षाओं को पूरी करेगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

(i) आर्द्रता (एम/एम)	15.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(ii) क्षतिग्रस्त किशमिश (एम/एम)	2.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(iii) चीनी मिलाई गई किशमिश (एम/एम)	15.0 प्रतिशत से अधिक नहीं

स्पष्टीकरण : इस पैरा के प्रयोजनों के लिए,—

(i) **क्षतिग्रस्त किशमिश** — से ऐसी किशमिश अभिप्रेत जो धूप से झुलसी हुई है, विकृत है, यांत्रिक रूप से क्षतिग्रस्त जिससे उसकी शकल, भोज्यता और गुणवत्ता गंभीर रूप से प्रभावित होती है।

(ii) **चीनी मिलाई गई किशमिश**— से ऐसी किशमिश अभिप्रेत है जिसके अन्दर या बाहर चीनी के क्रिस्टल हों, जो बिल्कुल साफ दिखाई देते हों और किशमिश की शकल को गंभीर रूप से प्रभावित करते हों।

क. 28.02 पिस्ता गिरी से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो 'पिस्ताशिया वेरा एल' के ऐसे परिपक्व बीजों से प्राप्त किया जाता है, जिन्हें धूप में सुखाया गया हो और जिनके छिलके प्राकृतिक रूप से खुले हों या मशीन द्वारा खोले गए हों। उत्पाद कच्चा, भुना हुआ, लवणयुक्त और/या नींबू के रस से उपचारित हो सकता है। उत्पाद विजातीय पदार्थ, जीवित कीटों, फफूंदी, मृत कीटों, कीटों के अंगों और कृतक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद का स्वाद और उसकी गंध सुरुचिकर होगी तथा वह दुर्गन्ध और उसके स्वाद, फफूंद तथा बासीपन से मुक्त होगा। उत्पाद खाद्य योज्यकों से

मुक्त होगा। उत्पाद परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय अपेक्षाओं को पूरी करेगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

(i) आर्द्रता (एम/एम)	7.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(ii) बंद शेल (एम/एम)	2.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(iii) खाली छिलका	1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं

स्पष्टीकरण : इस पैरा के प्रयोजन के लिए,

(i) "बिना छुले छिलका" — से ऐसे छिलके अभिप्रेत हैं — जो तोड़कर खोले नहीं गए हैं परंतु उनमें पूर्ण विकसित गिरी होती है।

(ii) "खाली छिलका" — से ऐसा छिलका अभिप्रेत हैं जिनमें गिरी विकसित नहीं हुई है।

(iii) "फफूंदी छिलका" — से फफूंद से प्रभावित छिलके अभिप्रेत हैं।

क. 28.03 खजूर से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो उचित परिपक्वता के ऐसे ठोस, साफ फलों को, जो 'फीनिक्स डैक्टिलीफेरा' के हैं, सुखाकर प्राप्त किया जाता है। उत्पाद धुला हुआ, बीज सहित या रहित, टोपी या टोपी के बिना, बंधा या अलग-अलग हो सकता है। उत्पाद को चीनी, ग्लूकोज शीरे, आटे और वनस्पति तेल से उपचारित किया जा सकता है। उत्पाद विजातीय पदार्थ, जीवित कीटों, फफूंदी, कीटों मृत कीटों के अंगों और कृन्तक के संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद का स्वाद और उसकी गंध सुरुचिकर होगी तथा वह दुर्गन्ध और किण्वन के साक्ष्य से मुक्त होगा। उत्पाद में कोई मिलाया गया रंजक पदार्थ नहीं होगा। उत्पाद में, परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय अपेक्षाओं को पूरी करेगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

(i) आर्द्रता (एम/एम)	30.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(ii) तनु एच सी एल में अधुलनशील भस्म	0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं
(iii) दागी/क्षतिग्रस्त इकाई	5.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(iv) विजातीय पदार्थ	1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं

स्पष्टीकरण :- इस पैरा के प्रयोजन के लिए —

- (i) "दागी" से ऐसे इकाई अभिप्रेत हैं जिसके ऊपर निशान बदरंग और धूप में झुलसने के और गहरे निशान दिखाई देते हैं।
- (ii) "क्षतिग्रस्त" से ऐसे खजूर अभिप्रेत हैं जो, मैशिंग और/या गूदे को नोचन से प्रभावित हों जिससे उसमें गड़ड़े दिखे या उसकी शक्ल में काफी बदलाव आ जाए।
- (iii) "विजातीय वनस्पति पदार्थ" से तंतु, छिलकों के टुकड़े, गड़ड़े, डंडल, छिलके आदि अभिप्रेत हैं।

क. 28.04 सूखे मेवे और गिरियां से ऐसे उत्पाद अभिप्रेत हैं जिन्हें उचित परिपक्वता के ठोस, साफ फलों और गिरियों को सुखाकर प्राप्त किया जाता है। उत्पाद डंडियों सहित या रहित, छिलकों सहित या रहित हो सकता है। वह बीज सहित व रहित हो सकता है या उसे दबाकर ब्लाक बनाये जा सकते हैं। उत्पाद फफूंदी, जीवित/मृत कीटों के अंगों और कृत्रिम के संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद का रंग एक समान होगा, उसका स्वाद सुरुचिकर होगा और उसमें उस फल/गिरी की विशिष्ट महक होगी। वह अस्वाद, फफूंद, बासीपन और किण्वन के साक्ष्य से रहित होगा। उसमें रंजक पदार्थ नहीं मिलाया गया होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा

(i) विजातीय वनस्पति सामग्री (एम/एम)	1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(ii) क्षतिग्रस्त/बदरंग नग (एम/एम)	2.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(iii) निष्कर्षित वसा की अम्लता, ओलीक अम्ल के रूप में व्यक्त	1.25 प्रतिशत से अधिक नहीं

स्पष्टीकरण : इस पैरा के प्रयोजन के लिए

(1) "विजातीय वनस्पति पदार्थ" से डंडिया, छिलकों के टुकड़े, बीज, रेशे छिलके आदि अभिप्रेत हैं।

(2) "क्षतिग्रस्त अथवा बदरंग" से धूप से झुलसने, निशान, मशीनी क्षति, बदरंगता और कीटों से प्रभावित इकाई अभिप्रेत है।

3. इन नियमों के परिशिष्ट 'ग' में सारिणी-5 के पश्चात् निम्नलिखित अन्तःस्थापित किया जाएगा, अर्थात् -

निम्नलिखित तापीय विधि से प्रसंस्कृत खाद्य फलों में प्रयोग किये जाने वाले खाद्य योज्यों की सूची

[illegible]

[illegible]

[illegible]

सारणी -8
निम्नलिखित खाद्य उत्पादों में प्रयोग किये जाने वाले खाद्य योज्यों की सूची

क्रम संख्या	योज्यों का नाम	इसकी का पुदा / पूरी और सान्द्र	वितरकों के लिए सखिचट रूप	टमाटर की पूरी और पेट	सिरका	कमोनेट युक्त आस्टीएस प्रोट वीनरेज	निर्जलित फल	कार्बोहाइड्रेट्स जल, साइट्रिक साइड (सबल / पाउडर)	निर्जलित सब्जी	निर्जलित फल / उपवास	हिनोबिलित सब्जियां	फल आयातित पेय मिश्रण / पाउडर के रूप में फल आयातित पेय
क	अन्तःकरण कारक											
1	सिस्टिक अम्ल		जीएमपी	जीएमपी		जीएमपी		जीएमपी				जीएमपी
2	फस्फोरिक अम्ल											
3	लेक्टिक अम्ल			जीएमपी								
4	एल टारटरिक अम्ल					जीएमपी						
5	मैलिक अम्ल					जीएमपी						
6	फास्फोरिक अम्ल		जीएमपी केवल कोला पेयों में					जीएमपी केवल कोला पेयों में				
ख	प्रतिक्रिया कारक (एकल या संमिश्रण में)											
1	कैल्शियम और मैग्नीशियम के कार्बोनेट						2 प्रतिशत अधिकतम केवल पाउडर रूप में		2 प्रतिशत अधिकतम केवल पाउडर रूप में			2 प्रतिशत अधिकतम केवल पाउडर रूप में
2	कैल्शियम और मैग्नीशियम के फास्फेट											
3	कैल्शियम, मैग्नीशियम, अल्युमीनियम अथवा सोडियम के सिलिकेट अथवा सिलिकोन डाइऑक्साइड											
ग	एन्टी											
1	आक्सीडेट एसकार्बिक अम्ल		जीएमपी	जीएमपी		जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी			जीएमपी

[illegible]

1	प्रकृतिक प्लेवॉरिंग और प्राकृतिक प्लेवॉरिंग पदार्थ/एक रूप प्राकृतिक प्लेवॉरिंग पदार्थ / कृत्रिम प्लेवॉरिंग पदार्थ	जीएसपी	जीएसपी	जीएसपी	जीएसपी	जीएसपी	जीएसपी	जीएसपी	जीएसपी
च	परिष्कृत पदार्थ (एकल या संमिश्रण में)								
1	बैन्जोइक अम्ल और उसके सोडियम पोटेशियम लवण या दोनों (संयोजक अम्ल के रूप में परिकल्पित)	750 पीपीएम अधिकतम	500 पीपीएम अधिकतम	250 पीपीएम अधिकतम धूसरी में	120 पीपीएम अधिकतम	700 पीपीएम अधिकतम	70 पीपीएम अधिकतम	2000 पीपीएम अधिकतम	120 पीपीएम अधिकतम
2	सल्फर आइसोक्साइड		350 पीपीएम अधिकतम	750 पीपीएम अधिकतम एस्ट में	70 पीपीएम अधिकतम	700 पीपीएम अधिकतम	70 पीपीएम अधिकतम	2000 पीपीएम अधिकतम	120 पीपीएम अधिकतम

निम्नलिखित खाद्य उत्पादों में प्रयोग किये जाने वाले खाद्य योज्यों की सूची :

[illegible]

क्र	प्राकृतिक	200 पीपीएम अधिकतम	200 पीपीएम अधिकतम (कार्डियल या बाले जल को छोड़कर संयुक्त पर)	200 पीपीएम अधिकतम	200 पीपीएम अधिकतम	जीएमपी	जीएमपी
1	क्लोरोफिल	-	-	-	-	-	-
2	कैरेमल	-	-	-	-	-	-
3	हल्दी अथवा करकूमिन	-	-	-	-	-	-
4	बीटा कैरोटीन	-	-	-	-	-	-
5	बीटा ए पो 8 कैरोटिनिक	-	-	-	-	-	-
6	बीटा ए पो 8 कैरोटिनिक अम्ल का मैथिलइस्टर	-	-	-	-	-	-
7	बीटा ए पो 8 कैरोटिनिक अम्ल का एथिल इस्टर	-	-	-	-	-	-
8	कैथार्जेथिन	-	-	-	-	-	-
9	राइबोफ्लेविन	-	-	-	-	-	-
10	लेक्टोफ्लेविन	-	-	-	-	-	-
11	अर्नेतो	-	-	-	-	-	-
12	केसर	-	-	-	-	-	-
ख	सिलिकेट	-	-	-	-	-	-
1	पोनसीयू 4	-	-	-	-	-	-
2	आर	-	-	-	-	-	-
3	कार्बोसिन	-	-	-	-	-	-
4	इरोथासाइन	-	-	-	-	-	-
5	टारट्राजाइन	-	-	-	-	-	-
6	सनसेट रेलो	-	-	-	-	-	-
7	एफ सी एक	-	-	-	-	-	-
8	त्रिलिएट ब्लू	-	-	-	-	-	-
9	एफ सी एक	-	-	-	-	-	-
10	इन्डिगो	-	-	-	-	-	-
11	कार्माइन	-	-	-	-	-	-
12	फास्ट ग्रीन	-	-	-	-	-	-
13	एफ सी एक	-	-	-	-	-	-

सारणी 10
निम्नलिखित खाद्य उत्पादों में प्रयोग किये जाने वाले खाद्य योज्यों की सूची

क्रम संख्या	योज्यों का नाम (एकल या संक्षिप्त रूप में)	जैन/जैती फूट चीज	फूट मार्गलिङ	फूट/बार/टॉफी	फूट सोरिखल पलेक्स	आर.टी. एल. फल और सब्जी पेय	टमाटर के अथ	फावर पेस्ट/कच	सोयाबीन सॉस	सूप	सूप घुन, फल घुन, सब्जी घुन, इन्स्टेन्ट फल/सब्जी फ्रैटनी मिश्रण (सूखी)/पाक्य घुन, पसाला मिश्रित घुन	प्रकार	फल एस. आर.एम. विधि से पैक किए हुए	सब्जी एस	सामान्य फल/सब्जी एस/मूदा/प्यरी
क	अन्तरीकरण कारक (एकल या संक्षिप्त रूप में)														
1	एसीटिक अम्ल	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी
2	साइट्रिक अम्ल	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी
3	प्रोपेनॉयक अम्ल	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी
4	लैक्टिक अम्ल	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी
5	एल-एसेटिक अम्ल	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी
6	मैलिक अम्ल	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी
7	फास्फोरिक अम्ल	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी
ख	एन्टीकोकिंग कारक (एकल या संक्षिप्त रूप में)														
1	कैल्शियम और मैगनीशियम के कार्बोनेट्स														
2	कैल्शियम और मैगनीशियम के फास्फेट														
3	कैल्शियम, मैगनीशियम, एल्यूमिनियम या सोडियम सिलिकेट या सिलिकोन डाइऑक्साइड														
ग	एन्टीकोकिंग कारक														
1	कैल्शियम सिलिकेट	10 से अधिक	10 से अधिक	10 से अधिक	10 से अधिक	10 से अधिक	10 से अधिक	10 से अधिक	10 से अधिक	10 से अधिक	10 से अधिक	10 से अधिक	10 से अधिक	10 से अधिक	10 से अधिक
2	कैल्शियम के फेस और अन्य के फेस और	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी
घ	एन्टीकोकिंग कारक														
1	एन्टीकोकिंग कारक	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी
2	एन्टीकोकिंग कारक	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी
3	एन्टीकोकिंग कारक	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी
4	एन्टीकोकिंग कारक	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी	जोएसमी

क्रम संख्या	योजना का नाम	उद्देश्य/क्षेत्र	प्रति मासिक	प्रति वार/टोकी	प्रति सप्ताह	वार, टी. एफ. और सप्ताही वेव	टमाटर के वप	पापय वेस्ट/बाव सॉस	सोयाबीन सॉस	रूप	रूप दूध, फल दूध, फल दूध, इन्स्टेंट फल/सब्जी बटनी (मिश्री) (सुजा) सोयानिय मिश्रित दूध	मकन्द	प्रोसेसिंग/पैक किए हुए	डिपैकेड फल	सामान्य फल/सब्जी रस/दूध/घुही
६०	फलेवर														
१	प्राकृतिक फलेवरिंग और प्राकृतिक फलेवरिंग पदार्थ/एक रूप प्रकृति के फलेवरिंग पदार्थ/कृत्रिम फलेवरिंग पदार्थ	जोएम्बी	जोएम्बी	जोएम्बी	जोएम्बी	जोएम्बी		जोएम्बी			जोएम्बी		जोएम्बी केवल प्राकृतिक स्वाद	जोएम्बी केवल प्राकृतिक स्वाद	
६१	स्वाद बढ़ाने वाला (इन्हेक्टर)														
१	एम एस जी इन्हेक्टर							जोएम्बी		जोएम्बी					
६२	परिष्कार/एकल या समिश्रण और उसका दहन														
१	बेजोइक अम्ल और उसके सोडियम और पोटेशियम लवण या दोनों (बेजोइक अम्ल के रूप में परिचालित)	200 पीपीएम अधिकतम	200 पीपीएम अधिकतम	200 पीपीएम अधिकतम	200 पीपीएम अधिकतम	120 पीपीएम अधिकतम	750 पीपीएम अधिकतम	750 पीपीएम अधिकतम	750 पीपीएम अधिकतम						
२	सल्फर डाइऑक्साइड (फल उत्पादी से कभी और)	40 पीपीएम अधिकतम	40 पीपीएम अधिकतम	100 पीपीएम अधिकतम	70 पीपीएम अधिकतम						1500 पीपीएम अधिकतम				
३	सोडिक अम्ल और उसके कैल्शियम सोडियम लवण (सोडिक अम्ल के रूप में परिचालित)	500 पीपीएम अधिकतम	500 पीपीएम अधिकतम	500 पीपीएम अधिकतम	300 पीपीएम अधिकतम	1000 पीपीएम अधिकतम	1000 पीपीएम अधिकतम	1000 पीपीएम अधिकतम	1000 पीपीएम अधिकतम			50 पीपीएम अधिकतम			
६३	प्रसंस्करण सहायक														
१	माइट्रोजन और कार्बोनाइड/माइट्रोजन												जोएम्बी	जोएम्बी	जोएम्बी

सारणी 11
निम्नलिखित खाद्य उत्पादों में प्रयोग किये जाने वाले खाद्य योज्यों की सूची :

क्र. संख्या	खाद्य योज्यों का नाम	टैबल जैपुन	किरासित	खजूर	पैसा सुखाया नारियल	बुले मेडे और सिरिवा
क	अन्तःकरण कारक					
1	सिट्रिक अम्ल	15 ग्र./कि.ग्रा. अधिकतम				
2	एल. टारटरिक अम्ल	15 ग्र./कि.ग्रा. अधिकतम				
3	एसिटिक अम्ल	जीएम्पी				
4	लैक्टिक अम्ल	15 ग्र./कि.ग्रा. अधिकतम				
5	हाइड्रोलॉजिक अम्ल	जीएम्पी				
ख	अम्लता नियंत्रक					
1	सोडियम हाइड्रोक्साइड	जीएम्पी				
2	पोटेशियम हाइड्रोक्साइड	जीएम्पी				
ग	एन्टी आक्सीडेंट्स					
1	एल. एसोबिक अम्ल	0.2 ग्र./कि.ग्रा. अधिकतम				
घ	परिपक्वी					
1	सल्फर डाइऑक्साइड, सोडियम / पोटेशियम / सेलियम / सल्फाइट / बाइसल्फाइट / मेटासल्फाइट SO ₂ के रूप में		SO ₂ कमल 1.5 ग्र./कि.ग्रा. अधिकतम		SO ₂ कमल 50 मि.ग्रा./कि.ग्रा. अधिकतम	20 ग्र./कि.ग्रा. अधिकतम
2	बैन्जोइक अम्ल / सोडियम / पोटेशियम बैन्जोएट बैन्जोइक अम्ल के रूप में याकरी	1 ग्र./कि.ग्रा. अधिकतम				
3	सॉलिक अम्ल / सोडियम / पोटेशियम एसोलेट (सॉलिक अम्ल के रूप में याकरी)	0.5 ग्र./कि.ग्रा. अधिकतम				कुल बुलनी में 0.5 ग्र./कि.ग्रा. अधिकतम
ङ	रंग अम्लान कारक					
1.	फेरस ग्लूकोजेट	0.15 ग्र./कि.ग्रा. अधिकतम कुल लोह के रूप में				
2.	फेरस लेक्टेट	0.15 ग्र./कि.ग्रा. अधिकतम कुल लोह के रूप में				
च	फ्लेवर					
1.	प्राकृतिक स्वाद और प्रकृतिक फ्लेवर बनाने वाले पदार्थ	जीएम्पी				
2.	एक रूप प्रकृति बने फ्लेवोरिंग पदार्थ					
3.	कृत्रिम फ्लेवोरिंग पदार्थ					

क्र. सं.	खाद्य राज्य का नाम	टैबल जैतून	किरायिश	सुझरे	पीसा सुझाया नारियल	सुखे मेवे और मिरिसा
छ	फलोवर इन्फेयर					
1	मोती सोडियम ग्लूटामेट	50 ग्रा./कि.ग्रा अधिकतम				
ज	पेस्ट के लिए गाढ़ा करने वाले कारक					
1	सोडियम एल्जीनेट्स	50 ग्रा./कि.ग्रा. अधिकतम				
2	जायन्त गन्	30 ग्रा./कि.ग्रा. अधिकतम				
3	केरजीन	जीएसपी				
4	केरोबीन गम	जीएसपी				
5	ग्वार गम	जीएसपी				
अ	भरे हुए जैतूनों के लिए फॉर्मिंग कारक					
1	केल्सियम कार्बोडिड	भरे हुए उत्पाद में केल्सियम आयन के रूप में 15 ग्रा./कि.ग्रा. अधिकतम				
2	केल्सियम लेक्टेट					
3	केल्सियम साइट्रेट					
अ	विश्व					
1	खनिज तेल (खाद्य श्रेणी)		5 ग्रा./कि.ग्रा. अधिकतम			
2	साबुन		5 ग्रा./कि.ग्रा. अधिकतम	जीएसपी		
3	प्लसपोल			जीएसपी		
4	डाइमिथाइल पॉलीमैलीन					
5	कार्बन डाइऑक्साइड	जीएसपी				
6	नाइट्रोजन	जीएसपी				
7	लेक्टिक अम्ल के कवर्स	जीएसपी				

4 उक्त नियमों में परिशिष्ट 'घ' में सारणी-1 के पश्चात् निम्नलिखित अन्तःस्थापित किया जाएगा, अर्थात्:—
खाद्य उत्पादों की सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाएं निम्नलिखित हैं :

सारणी-2

क्रम सं.	उत्पाद	प्राचल (सैमीटर)	सीमाएं
1	ताप प्रसंस्कृत फल और सब्जी उत्पाद	(क) कुल प्लेट काउंट (ख) 37° से पर 10 दिन और 56° से पर 7 दिन उष्मादन	(क) 50 मिली. से अधिक नहीं (ख) फीस में कोई परिवर्तन नहीं
2	(i) निजलित फल और सब्जी उत्पाद (ii) सूप चूर्ण (iii) सूखे हुए नारियल का चूर्ण (iv) डेडुल जैतून (v) किशमिस (vi) पिस्ता बादाम (vii) खजूर (viii) सूखे मेवे और ओलेनरिया कार्बोनुकृत पेय, फल पेयों समेत परीक्षण को तैयार पेय	कुल प्लेट काउंट	40,000/ग्राम से अधिक नहीं
3	(क) कूल प्लेट काउंट (ख) यीस्ट और मोल्ड काउंट (ग) कोलीफार्म काउंट	(क) कूल प्लेट काउंट (ख) यीस्ट और मोल्ड काउंट (ग) कोलीफार्म काउंट	50,00 सी एफ यू/एमएम से अधिक नहीं 2,00 सी एफ यू/मिली. से अधिक नहीं 100 मिली. में अधिकतम
4	टमाटर उत्पाद (क) टमाटर रस और सूप (ख) टमाटर प्यूरी और अटलाह (ग) टमाटर केकप और टमाटर सॉस	(क) मोल्ड काउंट (ख) यीस्ट और बीजाणु (क) मोल्ड काउंट (ख) मोल्ड काउंट (ग) यीस्ट और बीजाणु (स्पोर)	जांच की गई फीलड का 40.0 प्रतिशत से अनधिक में धनात्मक 1/80 सी.एम.एम. में 125 से अधिक नहीं जांच की गई फीलड का 60.0 प्रतिशत से अनधिक में धनात्मक जांच की गई फीलड का 40.0 प्रतिशत से अधिक नहीं 1/80 सी.एम.एम. में 125 से अधिक नहीं 10,000 मिलियम/मिली. से अधिक नहीं
5	जैम/मर्मलेड/फल, जेली/फल चटनी और सॉस	(ग) कूल प्लेट काउंट (क) मोल्ड काउंट (ख) यीस्ट और बीजाणु (स्पोर)	जांच की गई फीलड का 40.0 प्रतिशत से अनधिक में धनात्मक 1/80 सी.एम.एम. में 125 से अधिक नहीं 100 काउंट/ग्राम से अधिक में धनात्मक
6	परिशिष्ट ख के नद सं. क.18 के अन्तर्गत अन्य फल और सब्जियाँ	कुल प्लेट काउंट	40,000/ग्राम से अधिक नहीं
7	हिमशीतलित फल और सब्जी उत्पाद	कुल प्लेट काउंट	25 ग्रा./मिली. में अनुपस्थित
8	परिष्करी	कुल मोल्ड काउंट	25 ग्रा./मिली. में अनुपस्थित
9	अचार	मोल्ड काउंट	25 ग्रा./मिली. में अनुपस्थित

10	फल अनाज फलेक्स	मोल्ड काउंट	25 ग्राम/मि.ली. में अनुपस्थित
11	कैडीड और क्रिस्टलाइज्ड या फल गलेज्ड और छिलका	मोल्ड काउंट	25 ग्राम/मि.ली. में अनुपस्थित
12	(i) परिशिष्ट 'ख' की मद सं. का 16 के अन्तर्गत फल पेयों और कृत्रिम उत्पादों समेत सभी फल और परेसने को तैयार फल पेय (ii) टेबुल जैतून (iii) क्लिबसिच (iv) मिस्ता (v) खजूर (vi) सूखा मेवा गिरीय (vii) सिरका	(क) फलैट सोर जीव (आगनिजम) (ख) स्टेफाइलोकोकस औरियस (ग) सल्मोनेला (घ) विगैला (ङ) क्लोस्ट्रीडियम बाटुलिनम (च) ई. कोली (छ) गैडब्रो कॉलरिया	1-उन उत्पादों के लिए जिनका पी.एच 5.2 से कम है, के लिए 10000 सी एफ यू/ग्राम 2-उन उत्पादों के लिए जिनका पी.एच 5.2 से अधिक के लिए शून्य है। 25 ग्राम/मि.ली. में अनुपस्थित 25 ग्राम मि.ली. में अनुपस्थित 25 ग्राम मि.ली. में अनुपस्थित 25 ग्राम/ मि.ली. में अनुपस्थित 1 ग्राम/ मि.ली. में अनुपस्थित 25 ग्राम/ मि.ली. में अनुपस्थित

[फा. सं. पी-15025/44/2002-पी एच (खाद्य)]

रीता तेवतिया, संयुक्त सचिव

टिप्पण : खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 का.नि.आ. 2106 तारीख 12 सितम्बर, 1955 के द्वारा भारत के राजपत्र भाग II, खंड 3 में प्रकाशित किए गए थे और सा.का.नि. 821(अ) तारीख 21-12-04 द्वारा अंतिम बार संशोधित किए गए थे।

MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE**(Department of Health)****NOTIFICATION**

New Delhi, the 21st March, 2005

G.S.R. 185(E).—Whereas a draft of certain rules further to amend the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955, was published, as required by sub-section (1) of section 23 of the Prevention of Food Adulteration Act, 1954 (37 of 1954), at pages 1 to 134 in the Gazette of India, Extraordinary, Part II, Section 3, Sub-Section(i) dated the 16th June, 2003 under the notification of the Government of India in the Ministry of Health and Family Welfare (Department of Health), Number GSR 489(E) dated the 16th June, 2003 inviting objections and suggestions from all persons likely to be affected thereby before the expiry of a period of sixty days from the date on which the copies of the Official Gazette containing the said notification, were made available to the public;

And whereas the copies of the said Gazette were made available to the public on the 23rd June, 2003;

And whereas objections or suggestions received from the public within the specified period on the said draft rules have been considered by the Central Government;

Now, therefore, in exercise of the powers conferred by section 23 of the said Act, the Central Government, after consultation with the Central Committee for Food Standards, hereby makes the following rules further to amend the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955, namely:-

1. (1) These rules may be called the Prevention of Food Adulteration (.II...Amendment) Rules, 2005.

- (2) They shall come into force after six months from the date of publication in the official Gazette.

2. In the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955 (hereinafter referred to as the said rules), -----

(i) in Rule 57, in sub rule (2), in the table, -

(a) against serial number 1 relating to Lead, in columns (2) and (3), after the entries under (ii-a), the following entry shall be inserted, namely, -

(ii-b) Brewed Vinegar and Synthetic Vinegar	Nil
--	-----

(b) against serial number 2 relating to Copper before the entries "foods not specified" the following entries shall be inserted, namely, -

(ii-d) Brewed Vinegar and Synthetic Vinegar	Nil
--	-----

(c) against serial number 3 relating to Arsenic before the entries "foods not specified" the following entries shall be inserted, namely, -

(iv-a) Brewed Vinegar and Synthetic Vinegar	0.1
--	-----

(ii) In the said rules, in Appendix B, for items A.16.01 to A.16.16, the following shall be substituted, namely:-

" A.16.01 Thermally Processed Fruits (Canned/Bottled/Flexible packaged / Aseptically packed) means the products obtained from sound, matured, dehydrated, fresh or frozen, peeled or un-peeled, previously packed, whole, halves or cut pieces of fruits packed with any suitable packing medium and processed by heat, in an appropriate manner, before or after being sealed in a container, so as to prevent spoilage. It may contain water, fruit juice, dry or liquid nutritive sweeteners, spices and condiments and any other ingredients suitable to the product. The packing medium alongwith its strength shall be declared on the label.

2. The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. Drained weight of fruits shall be not less than the weight given below:-

(i) Liquid pack	Not less than 50.0 percent of net weight of the contents
(ii) Solid Pack	Not less than 70.0 percent of net weight of the contents

3. The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the net weight of the container, when packed in the rigid containers. The net weight of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.02 Thermally Processed Fruit Cocktail / Tropical Fruit Cocktail (Canned, Bottled, Flexible Pack And / Or Aseptically Packed) means the product prepared from a mixture of fruits which shall be declared on the label. Such fruits may be fresh, frozen, dehydrated or previously processed. The fruit mixture may be packed with any suitable packing medium and processed by heat in an appropriate manner before or after being sealed in a container so as to prevent spoilage. The packing medium alongwith its strength when packed shall be declared on the label.

2. The name of the fruits used in the product and prepared in any style shall be declared on the label alongwith the range of percentage of each fruit used in the product. The drained weight of fruits shall be not less than the weight given below: -

- (a) Liquid pack – 50.0 percent of net weight of contents
- (b) Solid pack - 70.0 percent of net weight of contents

3. The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the net weight of the container, when packed in the rigid containers. The net weight of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.03 Thermally Processed Vegetables (Canned/ Bottled/Flexible pack / Aseptically packed) means the product obtained from fresh, dehydrated or frozen vegetables either singly or in combination with other vegetables, peeled or un-peeled, with or without the addition of water, common salt and nutritive sweeteners, spices and condiments or any other ingredients suitable to the product, packed with any suitable packing medium appropriate to the product processed by heat, in an appropriate manner, before or after being sealed in a container so as to prevent spoilage. The packing medium alongwith its strength shall be declared on the label. The product may be prepared in any suitable style appropriate to the product. The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. The name of the vegetables used in the product and prepared in any style shall be declared on the label alongwith the range of percentage of each vegetable used in the product. Drained weight of vegetables shall be not less than the weight given below:-

(i) Liquid Pack :-

- | | |
|--|--|
| (a) Mushroom | 50.0 percent of net weight of contents |
| (b) Green Beans, Carrots
Peas, Sweet corn/baby corn | 50.0 percent of net weight of contents |
| (c) Mushroom packed in Sauce | 25.0 percent of net weight of contents |
| (d) Other vegetables | 50.0 percent of net weight of contents |

(ii) Solid Pack 70.0 percent of net weight of contents

2. The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the net weight of the container, when packed in the rigid containers. The net weight of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.04 Thermally Processed Curried Vegetables / Ready to Eat Vegetables means the product prepared from fresh, dehydrated or frozen or previously processed vegetables, legumes, cereals or pulses, whether whole or cut into pieces. The vegetable(s), either singly or in combination, may be prepared in any suitable style applicable for the respective vegetable in normal culinary preparation. It may contain salt, nutritive sweeteners, spices and condiments, edible vegetable oils and fats, milk fat and any other ingredients suitable to the product and processed by heat, in an appropriate manner, before or after being sealed in a container, so as to prevent spoilage.

2. The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D.
3. The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the net weight of the container, when packed in the rigid containers. The net weight of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.05 Thermally Processed Vegetable Soups (Canned, Bottled, flexible pack And/Or Aseptically Packed) means unfermented but fermentable product, intended for direct consumption, prepared from juice/pulp/puree of sound, mature vegetables, fresh, dehydrated, frozen or previously processed, singly or in combination, by blending with salt, nutritive sweeteners, spices and condiments and any other ingredients suitable to the product, cooked to a suitable consistency and processed by heat in an appropriate manner, before or after being sealed in a container, so as to prevent spoilage. It may be clear, turbid or cloudy.

2. The product shall have total soluble solids (m/m) not less than 5.0 percent except for tomato soup where it shall be not less than 7.0 percent (w/w).
3. The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D.
4. The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the net weight of the container, when packed in the rigid containers. The net weight of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.06 Thermally Processed Fruit Juices (Canned, Bottled, Flexible And/Or Aseptically Packed) means unfermented but fermentable product, pulpy, turbid or clear, intended for direct consumption obtained by a mechanical process from sound, ripe fruit or the flesh thereof and processed by heat, in an appropriate manner, before or after being sealed in a container, so as to prevent spoilage. The juice may have been concentrated and later reconstituted with water suitable for the purpose of maintaining the

essential composition and quality factors of the juice. It may contain salt. One or more of the nutritive sweeteners may be added in amounts not exceeding 50 g/kg but not exceeding 200g/kg in very acidic fruits. The product is not required to be called sweetened juice till the added nutritive sweeteners are not in excess of 15g/kg.

2. The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. The product shall meet the following requirements:-

FRUIT JUICES

	TSS Min.(%)	Acidity expressed as Citric Acid Max.(%)	Added Nutritive Sweeteners Max(g/kg)
1. Apple Juice	10	3.5 (as malic acid)	-
2. Orange Juice	10	3.5	50
(a) Freshly expressed			
(b) reconstituted from concentrate	10	3.5	-
3. Grape Fruit Juice	9	-	50
4. Lemon Juice	6	4.0	200
5. Lime Juice	-	5.0	200
6. Grape Juice	15	3.5	-
(a) Freshly expressed			
(b) reconstituted from concentrate	15	3.5	-
7. Pineapple Juice			
(a) Freshly expressed	10	3.5	50
(b) reconstituted from concentrate	10	3.5	-
8. Black Current	11	3.5	200
9. Mango, Guava or any other pulpy fruit	15	3.5	GMP
10. Other Fruit Juices of single species – not very acidic	10	3.5	50
11. Other Fruit Juices of single species – very acidic	10	3.5	200
12. Other Fruit Juices of single species or combination thereof – not very acidic	10	3.5	50
13. Other Fruit Juices of single species or combination thereof – very acidic	10	3.5	200

3. The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the net weight of the container, when packed in the rigid containers. The net weight of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.07 Thermally Processed Vegetable Juices (Canned, Bottled, Flexible Pack And/Or Aseptically Packed) means the unfermented but fermentable product or may be lactic acid fermented product intended for direct consumption obtained from the edible part of one or more vegetables, including roots, and tubers (e.g. carrots, garlic), stems & shoots (e.g. Asparagus), leaves & flowers (e.g. spinach and cauliflower) and legumes (e.g. peas) singly or in combination, may be clear, turbid or pulpy, may have been concentrated & reconstituted with water suitable for the purpose of maintaining the essential composition & quality factors of the juice and processed by heat, in an appropriate manner, before or after being sealed in a container, so as to prevent spoilage. It may contain salt, nutritive sweeteners, spices and condiments, vinegar, whey or lactoserum having

undergone lactic acid fermentation not more than 100 gm/kg and any other ingredients suitable to the product.

2. The product shall have total soluble solids free of added salts not less than 5.0 percent (w/w).
3. The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D.
4. The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the net weight of the container, when packed in the rigid containers. The net weight of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.08 Thermally Processed Tomato Juice means the unfermented juice obtained by mechanical process from tomatoes (*Lycopersicum esculentus* L) of proper maturity and processed by heat, in an appropriate manner, before or after being sealed in a containers, so as to prevent spoilage. The juice may have been concentrated and reconstituted with water for the purpose of maintaining the essential composition and quality factors of the juice. The product may contain salt and other ingredients suitable to the product. The product shall be free from skin, seeds and other coarse parts of tomatoes. The product shall have pleasant taste and flavour characteristic of tomatoes free from off flavour and evidence of fermentation.

2. The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. The product shall conform to the requirements of Total Soluble Solids m/m free of added salt to be not less than 5.0 percent.
3. The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the net weight of the container, when packed in the rigid containers. The net weight of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.09 Thermally Processed Fruit Nectars (Canned, Bottled, Flexible Pack And/Or Aseptically Paeked) means an unfermented but fermentable pulpy or non- pulpy, turbid or clear product intended for direct consumption made from fruit singly or in combination, obtained by blending the fruit juice / pulp / fruit juice concentrate and/or edible part of sound, ripe fruit(s), concentrated or unconcentrated with water, nutritive sweeteners and processed by heat, in an appropriate manner, before or after being sealed in a container, so as to prevent spoilage.

2. Lemon and Lime juice may be added as an acidifying agent in quantities which would not impair characteristic fruit flavour of the fruit used. The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall meet the following requirements: -

	TSS Min. (%)	Min. Fruit Juice Content (%)	Acidity Expressed as Citric Acid Max (%)
NECTARS OF CITRUS JUICE			
Orange Nectar	15	40	1.5
Grape Fruit Nectar	15	20	1.5
Pineapple Nectar	15	40	1.5
Mango Nectar	15	20	1.5
Guava Nectar	15	20	1.5
Peach Nectar	15	20	1.5
Pear Nectar	15	20	1.5
Apricot Nectar	15	20	1.5
Non-pulpy Black Current Nectar	15	20	1.5
Other Fruit Nectar	15	20	1.5
Other Fruit Nectars of High Acidity / Pulpy / Strong Flavour	15	20	1.5
Mixed Fruit Nectar	15	20	1.5

3. The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the net weight of the container, when packed in the rigid containers. The net weight of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.10 Thermally Processed Fruit Beverages / Fruit Drink / Ready to Serve Fruit Beverages (Canned, Bottled, Flexible Pack And/Or Aseptically Packed) means an unfermented but fermentable product which is prepared from juice or Pulp/Puree or concentrated juice or pulp of sound mature fruit, by blending with nutritive sweeteners and water or milk and processed by heat, in an appropriate manner, before or after being sealed in a container, so as to prevent spoilage.

2. The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. The product shall meet the following requirements :-

(i) Total Soluble Solid (m/m) Not less than 10.0 percent

(ii) Fruit juice content (m/m)

(a) Lime ready to serve beverage Not less than 5.0 percent

(b) All other beverage / drink Not less than 10.0 percent

3. The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the net weight of the container, when packed in the rigid containers. The net weight of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.11 Thermally Processed Mango Pulp / Puree and Sweetened Mango Pulp / Puree (Canned, Bottled, Flexible Pack And/Or Aseptically Packed) means unfermented but fermentable product intended for direct consumption obtained from edible portion of sound, ripe mangoes (*Mangifera indica* L.), by sieving the prepared fruits, where as, the puree is obtained by finely dividing the pulp by a finisher or other mechanical means and processed by heat in an appropriate manner, before or after being sealed in a container, so as to prevent spoilage.

2. It may contain one or more nutritive sweeteners in amounts not exceeding 50 gm/ kg. However, the product shall be described as sweetened Mango pulp/puree if the amount of nutritive sweeteners is in excess of 15 gm./kg.

3. The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall meet the following requirements :-

(i) Total Soluble Solids (m/m)	
(a) Sweetened	Not less than 15.0 percent
(b) Unsweetened	Not less than 12.0 percent
(ii) Acidity as Citric Acid	Not less than 0.3 percent

4. The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the net weight of the container, when packed in the rigid containers. The net weight of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.12 Thermally Processed Fruit Pulp / Puree And Sweetened Fruit Pulp / Puree other than Mango (Canned, Bottled, Flexible Pack And/Or Aseptically Packed) means unfermented but fermentable product intended for direct consumption obtained from edible portion of sound, ripe fruit of any suitable kind & variety by sieving the prepared fruits, where as, the puree is obtained by finely dividing the pulp by a finisher or other mechanical means and processed by heat in an appropriate manner, before or after being sealed in a container, so as to prevent spoilage.

2. It may contain one or more nutritive sweeteners in amounts not exceeding 50 gm/ kg. However, the product shall be described as sweetened pulp/puree if the amount of nutritive sweeteners is in excess of 15 gm./kg.

3. The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall meet the following requirements: -

(i) Total Soluble Solids (m/m) - exclusive of added sugar	Not less than 6.0 percent
(ii) Acidity as Citric Acid	- Not less than 0.3 percent

4. The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the net weight of the container, when packed in the rigid containers. The net weight of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.13 Thermally Processed Concentrated Fruit / Vegetable Juice / Pulp / Puree (Canned, Bottled, Flexible Pack And/Or Aseptically Packed) means the unfermented product which is capable of fermentation, obtained from the juice or pulp or puree of sound, ripe fruit(s) / vegetable(s), from which water has been removed to the extent that the product has a total soluble content of not less than double the content of the original juice/ pulp/ puree prescribed vide item A.16.06 and A.16.07. Natural volatile components may be restored to the concentrates where these have been removed. It may be pulpy, turbid or clear and preserved by heat, in an appropriate manner, before or after being sealed in a container, so as to prevent spoilage.

2. The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the net weight of the container, when packed in the rigid containers. The net weight of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.14 Thermally Processed Tomato Puree And Paste (Canned, Bottled, Flexible Pack And/Or Aseptically Packed) means unfermented product which is capable of fermentation, obtained by concentrating the juice of sound ripe tomatoes to the desired concentration. It may contain salt and other ingredients suitable to the products.

2. The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall meet the following requirements :-

S.No.	Product	Total Soluble Solids (w/w)
1.	Tomato Puree	Not less than 9.0 percent
2.	Tomato Paste	Not less than 25.0 percent

3. The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the net weight of the container, when packed in the rigid containers. The net weight of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.15 Soup Powders means the products obtained by mechanical dehydration of fresh vegetables/fruits juice/pulp/puree of sound, vegetables/fruits and or earlier concentrated, dehydrated, frozen or processed fruits & vegetables, singly or in combination by blending with salt, nutritive sweeteners, spices and condiments and any other ingredients suitable to the product, as appropriate to the product and packed suitably to prevent spoilage.

2. The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. The product shall comply with the following requirements: -

- | | |
|--|---------------------------|
| (i) Moisture (m/m) | Not more than 5.0 percent |
| (ii) Total soluble solids (m/m)
(on dilution on ready to serve basis) | Not less than 5.0 percent |

A.16.16 Fruit/Vegetable Juice/ Pulp/ Puree With Preservatives For Industrial Use Only means an unfermented but fermentable product, pulpy, turbid or clear, obtained by a mechanical process from sound, ripe fruits / vegetables.

2. The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D.

3. The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the net weight of the container, when packed in the rigid containers. The net weight of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.17 Concentrated Fruit Vegetable Juice/ Pulp/ Puree With Preservatives For Industrial Use Only means an unfermented product, which is capable of fermentation, obtained from the juice or pulp or puree of fruit (s) / vegetable (s), from which the water has been removed to the extent that the product has a soluble solids content of not less than double the content of the original juice, pulp, puree prescribed under item A.16.06 and A.16.07. It may be pulpy, turbid or clear.

2. The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D.

3. The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the net weight of the container, when packed in the rigid containers. The net weight of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.18 Tamarind Pulp/Puree And Concentrate means the unfermented product which is capable of fermentation, obtained from fresh or dried tamarind, by boiling with water and sieving it, and preserved either by thermal processing or by using permitted preservatives.

2. Tamarind Concentrate is the product obtained from tamarind pulp / puree from which water has been removed by evaporation to achieve appropriate concentration.

3. The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall meet the following requirements: -

	Minimum TSS Percent	Minimum Acidity Percent	Ash Insoluble in dilute HCL Percent (Maximum)
Tamarind Pulp/Puree	32	4.5	0.4
Tamarind Concentrate	65	9.0	0.8

4. The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the net weight of the container, when packed in the rigid containers. The net weight of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.19 Fruit Bar / Toffee means the product prepared by blending Pulp/Puree from sound ripe fruit, fresh or previously preserved, nutritive sweeteners, butter or other edible vegetable fat or milk solids and other ingredients appropriate to the product & dehydrated to form sheet which can be cut to desired shape or size.

2. The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. The product shall comply with the following requirements:-

- | | |
|---------------------------------|----------------------------|
| (i) Moisture (m/m) | Not more than 20.0 percent |
| (ii) Total soluble solids (m/m) | Not less than 75.0 percent |
| (iii) Fruit content (m/m) | Not less than 25.0 percent |

A.16.20 Fruit/Vegetable, Cereal Flakes means the product prepared by blending fruit(s) Pulp/Puree of sound ripe fruit(s)/ vegetables of any suitable variety, fresh, frozen or previously preserved, starch, cereals & nutritive sweeteners, other ingredients appropriate to the product with or without salt & dehydrated in the form of flakes.

2. The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. The product shall comply with the following requirements:-

- | | |
|-------------------------------|----------------------------|
| (i) Moisture (m/m) | Not more than 6.0 percent |
| (ii) Acid insoluble Ash (m/m) | Not more than 0.5 percent |
| (iii) Starch (m/m) | Not more than 25.0 percent |

A.16.21 Squashes, Crushes, Fruit Syrups/ Fruit Sharbats and Barley Water means the product prepared from unfermented but fermentable fruit juice/puree or concentrate clear or cloudy, obtained from any suitable fruit or several fruits by blending it with nutritive sweeteners, water and with or without salt, aromatic herbs, peel oil and any other ingredients suitable to the products.

2. **Cordial** means a clear product free from any cellular matter, obtained by blending unfermented but fermentable clarified fruit juice with nutritive sweeteners & water with or without salt and peel oil and any other ingredients suitable to the products.

3. **Barley water** means the product prepared from unfermented but fermentable fruit juice by blending it with nutritive sweeteners, water with or without salt and peel oil and barley starch not less than 0.25 percent and any other ingredient suitable to the product.

4. The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. The product shall comply with the following requirements: -

Name of the Products	Min (%) of fruit juice/puree in the final product	Total Soluble Solids Min (%) (%)	Acidity express as Citric Acid Max (%)
(1) Squash	25	40	3.5
(2) Crush	25	55	3.5
(3) Fruit Syrup/Fruit Sharbats	25	65	3.5
(4) Cordial	25	30	3.5
(5) Barley Water	25	30	2.5

5. Any syrup / sharbats containing a minimum of 10 percent of dry fruits shall also qualify to be called as fruit syrups.

6. The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the net weight of the container, when packed in the rigid containers. The net weight of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.22 Ginger Cocktail (Ginger Beer Or Gingerale) means the product prepared by blending ginger juice or its oleoresin or essence with water and nutritive sweeteners.

2. The product shall be free from extraneous matter. When suitably diluted shall have the colour and flavour characteristic of the product.

3. The minimum total soluble solids shall not be less than 30.0 percent (m/m).

4. The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D.

5. The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the net weight of the container, when packed in the rigid containers. The net weight of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.23 Synthetic Syrup for use in Dispensers for carbonated water

means carbonated water obtained by blending nutritive sweeteners with water and other ingredients appropriate to the product.

2. The total soluble solid content (m/m) of the product shall not be less than 30 percent. The product when suitably reconstituted shall conform to the requirements of carbonated water and match in all respects, except Carbon Dioxide contents, with similar product as bottled for direct consumption. It shall be free from extraneous matter.

3. The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D.

4. The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the net weight of the container, when packed in the rigid containers. The net weight of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.24 Murabba means the product, prepared from suitable, sound whole or cut grated fruits, rhizome or vegetables, appropriately prepared, suitable for the purpose, singly or in combination, by impregnating it, with nutritive sweeteners to a concentration adequate to preserve it.

2. The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. The product shall conform to the following composition:

(i) Total soluble solids(m/m)	Not less than 65.0 percent
-------------------------------	----------------------------

(ii) Fruit contents (m/m)	Not less than 55.0 percent
---------------------------	----------------------------

3. The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the net weight of the container, when packed in the rigid containers. The net weight of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.25 Candied, Crystallised And Glazed Fruit / Vegetable / Rhizome / Fruit Peel

1. **Candied Fruits / Vegetables / Rhizome / Fruit Peel** means the product prepared from sound and ripe fruits, vegetables, rhizomes or fruit peel, of any suitable variety, appropriately prepared, by impregnating it with nutritive sweeteners to a concentration adequate to preserve it.

2. **Crystallised Fruit / Vegetable / Rhizome / Fruit Peel** means the product prepared from candied product by coating with pure crystallised sugar or by drying the syrup on wet candied fruit.

3. **Glazed Fruit / Vegetable / Rhizome / Fruit Peel** means the product prepared from candied product by coating it with a thin transparent layer of heavy syrup with or without pectin which has dried to a more or less firm texture on the product.

4. The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall meet the following requirements: -

- | | |
|--|--------------------|
| (i) The percentage of total sugar (w/w) | Not less than 70.0 |
| (ii) Percentage of reducing Sugar to total sugar | Not less than 25.0 |

A.16.26 Mango Chutney means the product prepared from washed clean sound mango (*Mangifera indica* L.) of any suitable variety, which have been peeled sliced or chopped or shredded or comminuted and cooked with nutritive sweeteners. It may contain Salt, Spices, Condiments and any other ingredient suitable to the product and preserved by thermal processing/or other means.

2. The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall meet the following requirements :-

- | | |
|--|----------------------------|
| (i) Total Soluble solids (m/m) | Not less than 50.0 percent |
| (ii) Fruit content (m/m) | Not less than 40.0 percent |
| (iii) pH | Not more than 4.6 |
| (iv) Total ash | Not more than 5.0 percent |
| (v) Ash insoluble in hydrochloric acid | Not more than 0.5 percent |

3. The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the net weight of the container, when packed in the rigid containers. The net weight of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.27 Tomato Ketchup and Tomato Sauce means the product prepared by blending tomato juice/Puree/Paste of appropriate concentration with nutritive sweeteners, salt, vinegar, spices and condiments and any other ingredients suitable to the product and heating to the required consistency. Tomato Paste may be used after dilution with water suitable for the purpose of maintaining the essential composition of the product.

2. The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall meet the following requirements :-

- | | |
|--|----------------------------|
| (i) Total Soluble solids (m/m) Salt free basis | Not less than 25.0 percent |
| (ii) Acidity as acetic acid | Not less than 1.0 percent |

3. The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the net weight of the container, when packed in the rigid containers. The net weight of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.28 Culinary Pastes/ Fruits and Vegetable Sauces Other Than Tomato Sauce and Soya Sauce means a culinary preparation used as an adjunct to food, prepared from edible portion of any suitable fruit/vegetable including, roots, tubers & rhizomes, their pulps/purees, dried fruits, singly or in combination by blending with nutritive sweeteners, salt, spices and condiments and other ingredient appropriate to the product.

2. The product may contain food additives permitted in Appendix C. It may contain caramel but shall not contain any other added colour whether natural or synthetic. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall meet the following requirements: -

Name of the Product	Total Soluble Solids (Salt free basis) (m/m)	Acidity % (as acetic acid)
(1) Chilli Sauce	Not less than 8.0 percent	Not less than 1.0 percent
(2) Fruits/Vegetable Sauces	Not less than 15.0 percent	Not less than 1.2 percent
(3) Culinary Paste/Sauce	Not less than 8.0 percent	Not less than 1.0 percent
(4) Ginger Paste	Not less than 3.0 percent	Not less than 1.0 percent

3. The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the net weight of the container, when packed in the rigid containers. The net weight of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.29 Soyabean Sauce means the product obtained from wholesome soyabeans, by fermenting the soyabean paste in which trypsin inhibitors have been inactivated & blending with salt, nutritive sweeteners. It may contain spices and condiments and other ingredients appropriate to the product preserved by using permitted preservative.

2. The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall meet the following requirements :-

(i) Total Soluble solids (m/m) Salt free basis	Not less than 25.0 percent
(ii) Acidity as acetic acid	Not less than 0.6 percents

3. The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the net weight of the container, when packed in the rigid containers. The net weight of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.30 Carbonated Fruit Beverages or Fruit Drink means any beverage or drink which is purported to be prepared from fruit juice and water or carbonated water and containing sugar, dextrose, invert sugar or liquid glucose either singly or in combination. It

may contain peel oil and fruit essences. It may also contain any other ingredients appropriate to the products.

2. The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall meet the following requirements: -

(i) Total soluble solids (m/m)	Not less than 10.0 percent
(ii) Fruit content (m/m)	
(a) Lime or Lemon juice	Not less than 5.0 percent
(b) Other fruits	Not less than 10.0 percent

3. The product shall have the colour, taste & flavour characteristic of the product & shall be free from extraneous matter.

4. The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the net weight of the container, when packed in the rigid containers. The net weight of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.31 Jam means the product prepared from sound, ripe, fresh, dehydrated, frozen or previously packed fruits including fruit juices, fruit pulp, fruit juice concentrate or dry fruit by boiling its pieces or pulp or puree with nutritive sweeteners namely sugar, dextrose, invert sugar or liquid glucose to a suitable consistency. It may also contain fruit pieces and any other ingredients suitable to the products. It may be prepared from any of the suitable fruits, singly or in combination. It shall have the flavour of the original fruit(s) and shall be free from burnt or objectionable flavours and crystallization.

2. The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall meet the following requirement: -

Total soluble solids (m/m)	Not less than 65.0 percent
----------------------------	----------------------------

3. The product shall be manufactured from not less than 45 percent, by weight, of original prepared fruit, exclusive of any added sugar or optional ingredients of finished product except where fruit is strawberry or raspberry where it shall contain not less than 25 percent fruit.

A.16.32 Fruit Jelly means the product prepared by boiling fruit juice or fruit (s) of sound quality, with or without water, expressing and straining the juice, adding nutritive sweeteners, and concentrating to such a consistency that gelatinisation takes place on cooling. The product shall not be syrupy, sticky or gummy and shall be clear, sparkling and transparent.

2. The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall meet the following requirement :-

Total soluble solids (m/m)

Not less than 65.0 percent

3. The product shall be manufactured from not less than 45 percent, by weight, of original prepared fruit, exclusive of any added sugar or optional ingredients of finished product.

A.16.33 Fruit Cheese means the product prepared from pulp/puree of sound, ripe fruit (s), whether fresh, frozen or previously preserved or dry fruits, by cooking with salt, nutritive sweeteners to attain a thick consistency so that it sets on cooling. Cheese shall be neither too soft nor too hard to chew. It may be prepared from any of the suitable fruits, singly or in combination. It shall have the flavour of the original fruit(s) and shall be free from burnt or objectionable flavours and crystallization.

2. The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall meet the following requirement: -

Total soluble solids (m/m)

Not less than 65.0 percent

3. The product shall be manufactured from not less than 45 percent, by weight, of original prepared fruit, exclusive of any added sugar or optional ingredients of finished product except where fruit is strawberry or raspberry where it shall contain not less than 25 percent fruit.

A.16.34 Marmalades means a product prepared by boiling sound fruits with peel, pulp and Juice, with or without water, added nutritive sweeteners and concentrating to such a consistency that gelatinisation takes place on cooling of the product. It shall not be syrupy, sticky or gummy and shall be clear and transparent.

2. The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall meet the following requirements :-

(i) Total soluble solids (m/m)

Not less than 65.0 percent

(ii) Fruit content except peel (m/m)

Not less than 45.0 percent

(iii) Peel in suspension

Not less than 5.0 percent

3. The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the net weight of the container, when packed in the rigid containers. The net weight of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.35 Dehydrated Fruits means the product, prepared from edible part of suitable variety of sound fruit, free from blemishes, insect or fungal infection, of appropriate maturity, from which, moisture has been removed, under controlled conditions of temperature, humidity and airflow, to the extent that the product is preserved.

2. It may be whole, sliced, quarters, pieces or powdered. The finished product shall have uniform colour and shall be free from extraneous matter. The product shall have

moisture content not more than 20 percent m/m. When in powder form, it shall be free flowing and free from agglomerates.

3. The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D.

A.16.36 Dehydrated Vegetables means the product, prepared from edible portions of suitable variety of sound vegetable, free from insect or fungal infection, free from blemishes, suitably prepared, from which moisture has been removed under controlled conditions of temperature, humidity & airflow, to the extent that the product is preserved.

2. It may be whole, sliced, quarters, pieces, flakes, kibbled, granules or powdered. The finished product shall have uniform colour and shall be free from discolouration due to scorching or enzymatic reaction. It shall be free from stalks, peels, stems and extraneous matter. When in powder form, it shall be free flowing and free from agglomerates.

3. The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall meet the requirements as given in the Table below:-

Table

S.N	Name of Vegetables	Moisture not more than (percent)	Sulphur Di-oxide not more than (PPM)	Total Ash not more than (percent)	Ash insoluble dilute HCL not more than (percent)	Peroxidase Test
1.	Green Leafy Vegetable	7	2000ppm	-	-	Negative
2.	a) Tubers like Arvi b) Lotus-Roots Tapioca c) Yam d) Carrot e) Potato	7	2000ppm	-	-	Negative
3.	Karela	6	-	-	-	Negative
4.	Cabbage	6	2000 ppm	-	-	Negative
5.	Okra	8	2000ppm	-	-	Negative
6.	Onion	8	-	5	0.5	Negative
7.	Garlic	6	-	5	0.5	Negative
8.	Other Vegetables	8	2000 ppm	5	0.5	Negative
9.	Powders of Onion & Garlic	5	-	5	0.5	Negative
10.	Powders of other vegetables including tomatoes	5	2000 ppm	5	0.5	Negative

A.16.37 Frozen Fruits/Fruit Products means the product frozen in blocks or individually quick frozen and offered for direct consumption, if required. Frozen Fruits/Fruit products are prepared from fresh, clean, sound, whole, fruits of suitable maturity, free from insect or fungal infection, which are washed, sufficiently blanched to inactivate enzymes, if required, and are subjected to a freezing process in appropriate equipment. Freezing operation shall not be regarded as complete unless and until the product temperature has reached (minus) -18°C at the thermal center after thermal stabilization. It may be prepared in any style appropriate for the respective Fruits/Fruit product in normal culinary preparation. It may contain salt, nutritive sweeteners, milk solids, spices and condiments and any other ingredient suitable to the product.

2. The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D.

A.16.38 Frozen Vegetables means the product frozen in blocks or individually quick frozen and offered for direct consumption, if required. Frozen vegetables are prepared from sound, clean vegetables of suitable maturity, free from insect or fungal infection, which are washed, sufficiently blanched to inactivate enzymes and are subjected to a freezing process in appropriate equipment. Freezing operation shall not be regarded as complete unless and until the product temperature has reached (minus) -18°C at the thermal center after thermal stabilization. It may be prepared in any style appropriate for the respective vegetable in normal culinary preparation. It may contain salt, nutritive sweeteners, milk solids, spices and condiments and any other ingredient suitable to the product.

2. It shall have normal colour characteristic of the individual Vegetable. It shall have taste & flavour characteristic of the kind & variety of the vegetable used & shall be free from sand, grit & other foreign matter.

3. The product shall test negative for peroxidase. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D.

A.16.39 Frozen Curried Vegetables/Ready-to-Eat Vegetables means the product prepared from Fresh, Dehydrated or Frozen or previously processed vegetables, legumes, cereals or pulses, whether whole or cut into pieces. Vegetable(s) either singly or in combination may be prepared in any suitable style applicable for the respective vegetables in normal culinary preparation. It may contain salt, nutritive sweeteners, spices and condiments, edible vegetable oils and fats and milk fat and any other ingredients suitable to the product and subjected to freezing process in appropriate equipments. Freezing operation shall not be regarded as complete unless and until the product temperature has reached (minus) -18°C at the thermal center after thermal sterilization.

2. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D.

A.16.40 Fruit Based Beverage Mix / Powdered Fruit Based Beverage means a product, in powder form, intended for use after dilution, obtained by blending fruit solids with nutritive sweeteners and other ingredients appropriate to the product & packed in hermetically sealed containers to prevent spoilage. It shall have colour & flavour characteristic of the named fruit. It may contain Vitamins and Minerals.

2. The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall meet the following requirements :-

- | | |
|---|---------------------------|
| (i) Moisture (m/m) | Not more than 5.0 percent |
| (ii) Fruit juice content (m/m) | Not less than 5.0 percent |
| when reconstituted by dilution
according to direction for use on
the label. | |

A.16.41 Fruits and Vegetable Chutney means the product prepared from washed, clean, sound raw fruit(s) and / or vegetable(s) of any suitable variety, which have been peeled, sliced or chopped or shredded or comminuted and cooked with nutritive sweetener. It may contain salt, spices and condiments and any other ingredients suitable to the product and preserved by thermal processing or other means.

2. The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall meet the following requirements :-

- | | |
|---|----------------------------|
| (i) Total soluble solids (m/m) | |
| (a) Fruit Chutney | Not less than 50.0 percent |
| (b) Vegetable Chutney | Not less than 25.0 percent |
| (c) Hot and Sour (Spicy Chutney) | Not less than 25.0 percent |
| (ii) Fruits and Vegetable content (m/m) | Not less than 40.0 percent |
| (iii) pH | Not less than 4.6 |
| (iv) Total ash(m/m) | Not more than 5.0 percent |
| (v) Ash insoluble in hydrochloric acid(m/m) | Not more than 0.5 percent |

3. The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the net weight of the container, when packed in the rigid containers. The net weight of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled. This requirement shall not be applicable for bulk packs for industrial use.

A.16.42 Pickles means the preparation made from fruits or vegetables or other edible plant material including mushrooms free from insect damaged or fungal infection, singly or in combination preserved in salt, acid, sugar or any combination of the three. The pickle may contain onion, garlic, ginger, sugar, jaggery, edible vegetable oil, green or red chillies, spices, spice extracts/ oil, limejuice, vinegar/ acetic acid, citric acid, dry fruits and nuts. It shall be free from copper, mineral acid, alum, synthetic colours and shall show no sign of fermentation.

2. The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. Pickles may be of combinations as given below:-

(i) Pickles in Citrus juice or Brine conforming to the following requirements :-

- | | |
|---|----------------------------|
| (a) Drained Weight | Not less than 60.0 percent |
| (b) Sodium Chloride content
when packed in Brine | Not less than 12.0 percent |
| (c) Acidity as Citric Acid
when packed in Citrus Juice | Not less than 1.2 percent |

(ii) Pickles in Oil

- | | |
|--|----------------------------|
| (a) Drained Weight | Not less than 60.0 percent |
| (b) Fruit and vegetable pieces shall be practically remain submerged in oil. | |

(iii) Pickles in Vinegar

- | | |
|--|----------------------------|
| (a) Drained Weight | Not less than 60.0 percent |
| (b) Acidity of vinegar
as acetic acid | Not less than 2.0 percent |

- (iv) **Pickle without medium** means the pickles other than enumerated above. This may contain ingredients given in Para 1 of this specification. Such pickles shall be labelled as "*(give name of vegetable or fruits)* Pickle".

A.16.43 Table Olives means the product obtained from sound clean fruits of proper maturity from Olive tree (*Olea europaea sativa* Hoff of link) and suitably processed and preserved by natural fermentation / thermal processing or by addition of preservative. The product may be in the form of green olives, olives turning colour before complete ripeness or black olives and may be whole, stoned(pitted) stuffed, halved, quartered, sliced, chopped, minced or in broken form. The product may contain water, common salt, vinegar, olive oil, nutritive sweeteners and stuffing material pimiento, onion, almond, celery, anchovy, olive, orange or lemon peel, hazelnut capers etc singly or in combination or in the form of a paste, spices, spice extracts and aromatic herbs. The product shall be of uniform colour except seasoned olives and olives turning colour free from any foreign matter, off flavour and taste and abnormal fermentation. The product may contain food additive permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall conform to the following requirements :-

Product in brine	Sodium Chloride in brine	PH of brine	Acidity of brine as lactic acid
(A) Green olives treated/untreated	-	-	-
(i) in hermetically sealed containers	Not less than 5.0 percent	Not more than 4.0	-

(ii) in non hermetically sealed containers	Not less than 6.0 percent	Not more than 4.5	-
(iii) with natural lactic fermentation	-	-	Not less than 0.4 percent
(B) Seasoned green olives	-	-	-
(i) in hermetically sealed containers	Not less than 4.0 percent	Not more than 4.0	-
(ii) in non hermetically sealed containers	Not less than 6.0 percent	Not more than 4.5	-
(C) Olives turning colour – all treatments	Not less than 6.0 percent	-	-
(D) Black Olives			
(i) In brine	Not less than 7.0 percent	-	-
(ii) in dry salt	Not less than 10.0 percent	-	-

(E) Damaged matter	Not more than 2.0 percent by count
(F) Insect damaged Units	Not more than 2.0 percent by count
(G) Foreign matter	Not more than 1 unit/Kg

Explanations:-For the purpose of this paragraph,-

‘Damage Units’ mean units showing imperfection or damage to the mesocarp which may or may not be associated with superficial marks;

‘Insect Damaged Units’ means units showing insect holes or deformed fruits or those with abnormal stains or whose mesocarp has an abnormal aspect;

‘Foreign matter’ means any vegetable matter not injurious to health such as leaves, stem etc.

“A.16.44 Grated Desiccated Coconut means the product obtained by peeling, milling and drying the kernel of coconut (*cocos nucifera*). The product may be in the form of thin flakes, chips or shreds. The product shall be white in colour free from foreign matter, living insects, mould, dead insects, insect fragments and rodent contamination. The product shall have pleasant taste and flavour, free from rancidity and evidence of fermentation. The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. The product shall conform to the following requirements: -

(i) Extraneous Vegetable matter	Not more than 15 units/100 gm
(ii) Moisture (m/m)	Not more than 3.0 percent
(iii) Total Ash (m/m)	Not more than 2.5 percent
(iv) Oil Content (m/m)	Not less than 55.0 percent

- | | |
|--|---------------------------|
| (v) Acidity of extracted fat
pressed as Lauric Acid (m/m) | Not more than 0.3 percent |
| (vi) Sulphur Dioxide | Not more than 50.0 mg/kg |

Explanation: - For the purpose of this paragraph Extraneous vegetable matter means fragments of shell, fibre, peel and burnt particles."

- (iii) In the said rules, in Appendix B for item A. 20 relating to Brewed Vinegar and A.20.01 relating to synthetic vinegar and entries relating thereto, the following shall be substituted, namely, -

"A.20 Brewed Vinegar means a product obtained by alcoholic and acetic acid fermentation of any suitable medium such as fruits, malt (brewed exclusively from malted barley or other cereals), molasses, Jaggary, Sugar Cane juice etc. with or without addition of caramel and spices. It shall not be fortified with acetic acid.

2. The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall meet the following requirements:-

- | | |
|-------------------------|---|
| (i) Acidity (m/v) | Not less than 3.75 percent
calculated as acetic acid |
| (ii) Total Solids (m/v) | Not less than 1.5 percent |
| (iii) Total ash content | Not less than 0.18 percent |

- (iv) It shall not contain sulphuric acid or any other mineral acid, It shall be free from any foreign substance or colouring matter except caramel.

3. The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the net weight of the container, when packed in the rigid containers. The net weight of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.20.01 Synthetic Vinegar means the product prepared from acetic acid with or without caramel & spices and shall conform to the following requirements :

- (i) Acidity of the product shall not be less than 3.75 percent m/v.

- (ii) It shall not contain sulphuric acid or any other mineral acid. It shall be free from any foreign substance or colouring matter except caramel.

2. Synthetic vinegar shall be distinctly labelled as **SYNTHETIC- PREPARED FROM ACETIC ACID**.

3. The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the net weight of the container, when packed in the rigid containers. The net

weight of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled”.

(iv) In the said rules in Appendix B, after item A. 28, the following shall be inserted, namely, -

“A.28.01 Raisins means the product obtained by drying sound, clean grapes of proper maturity belonging to *Vitis vinifera* L. The product may be washed, with or without seeds and stems and may be bleached with Sulphur Dioxide. The product shall be free from foreign matter, living insects, mould, dead insects, insect fragments and rodent contamination. The product shall have uniform colour, pleasant taste and flavour, free from odour and taste and evidence of fermentation. The product shall be free from added colouring matter. The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. The product shall conform to the following requirements :-

(i) Moisture (m/m)	Not more than 15.0 percent
(ii) Damaged Raisins (m/m)	Not more than 2.0 percent
(iii) Sugared Raisins (m/m)	Not more than 15.0 percent

Explanation.-for the purpose of this paragraph,-

- (i) **‘Damaged Raisins’** means raisins affected by sunburn, scars, mechanical injury which seriously affects the appearance, edibility and keeping quality;
- (ii) **‘Sugared Raisins’** means raisins with external or internal sugar crystals which are readily apparent and seriously affect the appearance of the raisins.

A.28.02 Pistachio Nuts means the product obtained from mature seeds of *Pistacia vera* L which have been sun dried and their shells opened naturally or mechanically. The product may be raw, roasted, salted and/or lime juice treated. The product shall be free from foreign matter, living insects, mould, dead insects, insect fragments and rodent contamination. The product shall have pleasant taste and flavour, free from odour and taste, mustiness and rancidity. The product shall be free from food additives. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. The product shall conform to the following requirements: -

(i) Moisture (m/m)	Not more than 7.0 percent
(ii) Unopened Shells (m/m)	Not more than 2.0 percent
(iii) Empty Shells (m/m)	Not more than 1.0 percent

Explanation.- for the purpose of this paragraph,-

- (i) **‘Unopened Shells’** means shells which are not split open but contain a fully developed kernel;
- (ii) **‘Empty Shells’** means shells in which kernel is not developed;
- (iii) **‘Mouldy Shells’** means nuts affected by mould.

A.28.03 Dates means the product obtained by drying sound, clean fruits of proper maturity belonging to *Phoenix dactylifera*. The product may be washed, pitted or unpitted, with or without cap, pressed or loose. The product may be treated with sugar, glucose syrup, flour and vegetable oil. The product shall be free from foreign matter, living insects, mould, dead insects, insect fragments and rodent contamination. The product shall have pleasant taste and smell, free from odour and evidence of fermentation. The product shall be free from any added colouring matter. The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. The product shall conform to the following requirements :-

(i) Moisture (m/m)	Not more than 30.0 percent
(ii) Ash insoluble in dil Hcl	Not more than 0.1 percent
(iii) Blemished / Damaged Units	Not more than 5.0 percent
(iv) Extraneous matter	Not more than 1.0 percent

Explanation.- for the purpose of this paragraph,-

- (i) **'Blemished'** means units showing scars, discoloration, sun burn, dark spots on the surface;
- (ii) **'Damaged'** means dates affected by mashing and / or tearing of the flesh exposing the pit or significantly changing the appearance.
- (iii) **'Extraneous vegetable matter'** means stalks, pieces of shells, pits, fibre, peel, etc.

A.28.04 Dry Fruits and Nuts means the products obtained by drying sound, clean fruits and nuts of proper maturity. The product may be with or without stalks, shelled or unshelled, pitted or unpitted or pressed into blocks. The product shall be free from mould, living / dead insects, insect fragments and rodent contamination. The product shall be uniform in colour with a pleasant taste and flavour characteristic of the fruit / nut free from off flavour, mustiness, rancidity and evidence of fermentation. The product shall be free from added colouring. The product shall conform to the following requirements :-

(i) Extraneous Vegetable matter (m/m)	Not more than 1.0 percent
(ii) Damaged / Discoloured units (m/m)	Not more than 2.0 percent
(iii) Acidity of extracted fat expressed as Oleic Acid	Not more than 1.25 percent

Explanation.- for the purpose of this paragraph-

- (i) **'Extraneous vegetable matter'** means stalks, pieces of shells, pits, fibre, peel;
- (ii) **'Damaged or Discoloured'** means units affected by sunburn, scars mechanical injury, discolouration and insects".

3. In the said rules, in Appendix C, after Table 5, the following Tables shall be inserted, namely, -

Table 6

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible][illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

963 GI/2005—12

Table-8
List of Food Additives for use in food products

SL. NO.	NAME OF THE ADDITIVES	Tamarind Pulp/ Puree & Conc.	Synthetic Syrups for Dispensers	Tomato Puree & Paste	Vinegar	Carbonated RTS Fruit Beverages	Dehydrated Fruits	Carbonated Water, Softdrink conc.(liquid /powder)	Dehydrated Vegetable	Frozen Fruit/ Fruit Products	Frozen Vegetables	Fruit Based Beverage Mix/ Powdered Fruit Based Beverages
A.	ACIDIFYING AGENTS											
1	Citric Acid	-	GMP	GMP	-	GMP	-	GMP	-	-	-	GMP
2	Fumaric Acid	-		-	-	-	-		-	-	-	
3	Lactic Acid	-		GMP	-	-	-		-	-	-	
4	L-Tartaric Acid	-		-	-	GMP	-		-	-	-	
5	Malic Acid	-		-	-	GMP	-		-	-	-	
6	Phosphoric Acids	-	GMP in Cola beverages only	-	-	-	-	GMP in Cola beverages only	-	-	-	-
B	ANTICAKING AGENTS (Singly or in Combinations)											
1	Carbonates of calcium and magnesium	-	-	-	-	-	2% maximum in powders only	-	2% maximum in powders only	-	-	2% maximum in powders only
2	Phosphates of calcium and magnesium	-	-	-	-	-		-		-	-	-
3	Silicates of calcium, magnesium, aluminium or sodium or silicon dioxide	-	-	-	-	-		-		-	-	-

List of Food Additives for use in food products

SL. NO.	NAME OF THE ADDITIVES	Tamarind Pulp/ Puree & Conc.	Synthetic Syrups for Dispensers	Tomato Puree & Paste	Vinegar	Carbonated RTS Fruit Beverages	Dehydrated Fruits	Carbonated Water, Soft Drink conc. (liquid / powder)	Dehydrated Vegetable	Frozen Fruit/ Fruit Products	Frozen Vegetables	Fruit Based Beverage Mix/ Powdered Fruit Based Beverages
4	Estergum	-	450ppm maximum	-	-	-	-	100 ppm maximum	-	-	-	100 ppm maximum
5	Xanthan Gum	-	0.5% maximum	-	-	-	-	0.5% maximum	-	-	-	0.5% maximum
6	Alginate Acid	-	GMP	-	-	GMP	-	GMP	-	-	-	GMP
7	Quinine (As Sulphate)	-	450ppm maximum subject to 100ppm in beverage after dilution	-	-	-	-	100 ppm maximum	-	-	-	100 ppm maximum
H	Phosphorus Penta Oxide	-	-	-	500 ppm maximum	-	-	-	-	-	-	-
I	Nitrogen	-	-	-	400 ppm maximum	-	-	-	-	-	-	-

Table 9

Sl.No.	Name of Additives	Candied Crystallised & Glazed Fruit	Murabba / Preserve	Squashes, Crushes, Fruit Syrups, Sharbats, Cordial and Barley Water	Ginger Cocktail (Ginger Beer and Gingerale)	Fruit/Veg Juice, Pulp, Puree with preservative	Concentrated Fruit/Veg Juice, Pulp Puree with preservative	Cherry/Thermally Processed	Chutney Fruits and / or Vegetable / Mango Chutney	Mango Pulp/Puree	Fruit Pulp/ Puree	Pickles	Green Chilli, Paste, Ginger Paste, Garlic Paste, Onion Paste, Whole Chilli Paste
A.	ACIDIFYING AGENTS												
1	Acetic Acid	-	-	-	GMP	GMP	GMP	-	GMP	-	GMP	GMP	GMP
2	Citric Acid	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP
3	Lactic Acid	-	-	GMP	GMP	GMP	GMP	-	GMP	-	-	-	GMP
4	L-Tartaric Acid	GMP	GMP	GMP	GMP	-	-	-	GMP	-	-	-	GMP
5	Malic Acid	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP
6	Phosphoric Acid	-	-	-	-	-	-	-	GMP	GMP	GMP	-	GMP
B	ANTIFOAMING AGENTS												
1	Dimethyl Polysiloxane								10 ppm maximum	-	-	-	GMP
2	Mono and diglycerides of fatty acids and edible oils	-	-	-	-	-	-	-	10 ppm maximum	-	-	-	GMP
C	ANTIOXIDANTS												
1	Ascorbic Acid	-	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	-	GMP	-	GMP	-	GMP
D	COLOURS (Can be used singly or in combination within the specified limits)												
(a)	Natural:												
1	Chlorophyll		-			-	-			-	-	-	
2	Caramel		-			-	-			-	-	-	
3	Curcumin or turmeric		-			-	-			-	-	-	
4	Beta-carotene		-			-	-			-	-	-	
5	Beta-apo-8 carotenal		-			-	-			-	-	-	
6	Methylester of Beta-apo-8 carotenol acid		-			-	-			-	-	-	
7	Ethylester of Beta-apo-8 carotenol acid	200ppm maximum	-	200ppm maximum (on dilution except cordial and barley water)	200ppm maximum	-	-	200ppm maximum	GMP	-	-	-	GMP
8	Canthaxanthin		-			-	-			-	-	-	
9	Riboflavin, Lactoflavin		-			-	-			-	-	-	
10	Annatto		-			-	-			-	-	-	
11	Saffron		-			-	-			-	-	-	

S.N o.	Name of Additives	Candied Crystallised & Glazed Fruit	Murabba / Preserve	Squashes, Crushes, Fruit Syrups, Sharbats, Cordial and Barley Water	Ginger Cocktail (Ginger Beer and Gingerale)	Fruit/Veg Juice, Pulp, Puree with preservative	Concentrated Fruit/Veg Juice, Pulp Puree with preservative	Cherry(Ther mally Processed)	Chutney Fruits and / or Vegetable / Mango Chutney	Mango Pulp/Pu ree	Fruit Pulp/ Puree	Pickles	Green Chilli, Paste, Ginger Paste, Garlic Paste, Onion Paste, Whole Chilli Paste
(b) Synthetic													
1	Ponceau 4R		-			-	-			-	-	-	
2	Carmoisine		-			-	-			-	-	-	
3	Erythrosine		-			-	-			-	-	-	
4	Tartrazine		-			-	-			-	-	-	
5	Sunset Yellow FCF	200ppm maximum	-	200ppm maximum	200ppm maximum	-	-	200ppm maximum	-	-	-	-	
6	Indigo Carmine		-			-	-			-	-	-	
7	Brilliant blue FCF		-			-	-			-	-	-	
8	Fast green FCF		-			-	-			-	-	-	
E	FIRMING AGENTS (Singly or in combination)												
1	Calcium Chloride	GMP	GMP			-	-			-	-	350 ppm maximum	350ppm maximum only on fruit/vegetable pieces
2	Calcium Lactate	GMP	GMP			-	-			-	-	-	
3	Calcium Gluconate	GMP	GMP			-	-			-	-	-	
4	Calcium Carbonate	GMP	GMP			-	-	350ppm maximum	350 ppm maximum only on fruit/vegetable pieces	-	-	-	
5	Calcium Bisulphite	GMP	GMP			-	-			-	-	-	
F	FLAVOURS												
1	Natural Flavouring and Natural Flavouring Substances	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	-	-	-	-	-	
	Nature Identical Flavouring Substances	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	-	-	-	-	-	
G	PRESERVATIVES (Singly or in Combination)												
1	Benzoic Acid & its Sodium & Potassium Salt or both (Calculated as Benzoic Acid)	-	200 ppm maximum	600 ppm maximum	600 ppm maximum	600ppm maximum	600ppm maximum	-	250 ppm maximum	-	-	250 ppm maximum	250ppm maximum

Table 10
List of Food Additives for use in food products

S.No.	Name of Additives	Jam/ Jellies/Fruit Cheese	Fruit Marmalades	Fruit Bar/Toffee	Fruit Cereal Flakes	RTS Fruits and Vegetable Beverages	Tomato Ketchup	Culinary Paste / Other Sauces	Soyabean Sauce	Soups	2% maximum			Nectars	Fruit Juices aspecially packed	Vegetable Juices	Concentrated Fruit/Veg. Juice/ Pulp / Puree
A	ACIDIFYING AGENTS(Singly or In combination)																
1	Acetic Acid	-	-	-	-	-	-	GMP	GMP	GMP	-	-	-	-	-	-	-
2	Citric Acid	GMP	GMP	GMP	-	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	-	-	-	-	-	-	-
3	Fumaric Acid	GMP	GMP	GMP	-	GMP	0.3% maximum	GMP	GMP	GMP	-	-	-	-	-	-	-
4	Lactic Acid	-	-	-	-	-	GMP	GMP	GMP	GMP	-	-	-	-	-	-	-
5	L-Tartaric Acid	GMP	GMP	GMP	-	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	-	-	-	-	-	-	-
6	Malic Acid	GMP	GMP	GMP	-	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	-	-	-	-	-	-	-
7	Phosphoric Acid	-	-	-	-	-	GMP	GMP	GMP	GMP	-	-	-	-	-	-	-
B	ANTICAKING AGENTS (Singly or In combination)																
1	Carbonates of Calcium and Magnesium	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2	Phosphates of calcium and Magnesium	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3	Silicates of calcium, magnesium, aluminium or sodium or silicon dioxide	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

963 97/05-13

[illegible]

List of Food Additives for use in food products

Sl.No.	Name of Additives	Jam/ Jellies/Fruit Cheese	Fruit Marmalades	Fruit Bar/Toffee	Fruit Cereal Flakes	RTS Fruits and Vegetable Beverages	Tomato Ketchup	Culinary Paste / Other Sauces	Soyabean Sauce	Soups	Soup powder, Fruit powder, Vegetable powder, Instant Fruit/Vegetable Chutney Mixed(dry), Culinary Powder, Seasoning Mixed Powder	Nectars	Fruit Juices aseptically packed	GMP natural flavours only	GMP natural flavours only	Vegetable Juices	Concentrated Fruit/Veg. Juice/ Pulp / Puree
(b)	Synthetic																
1	Ponceau 4R																
2	Carmoisine																
3	Erythrosine																
4	Tartrazine																
5	Sunset Yellow FCF																
6	Indigo Carmine																
7	Brilliant Blue FCF																
8	Fast green FCF																
F	FIRMING AGENTS (Singly or in Combination)																
1	Calcium Chloride																
2	Calcium Lactate																
3	Calcium Gluconate																
4	Calcium Carbonate																
5	Calcium Bisulphite																
G	FLAVOURS																
1	Natural Flavouring and Natural Flavouring Substances / Nature-identical flavouring substances / artificial flavouring substances																
H	FLAVOUR ENHANCER																
1	MSG (Enhancer)																

[illegible][illegible]

[illegible]

Table 11
LIST OF FOOD ADDITIVES FOR USE IN FOOD PRODUCTS

S.No.	Name of Food Additive	Table Olives	Raisins	Dates	Grated Desiccated Cocoa nut	Dry Fruits & Nuts
A.	Acidifying Agents					
	1 Citric Acid	15gm/kg maximum	-	-	-	-
	2 L-Tartaric Acid	15gm/kg maximum	-	-	-	-
	3 Acetic Acid	GMP	-	-	-	-
	4 Lactic Acid	15gm/kg maximum	-	-	-	-
B.	Acidity Regulators					
	1 Sodium hydroxide	GMP	-	-	-	-
	2 Potassium Hydroxide	GMP	-	-	-	-
C.	Antioxidants					
	1 L-Ascorbic Acid	0.2 gm/kg maximum	-	-	-	-
D.	Preservatives					
	1 Sulphur Dioxide, Sodium / Potassium / Calcium Sulphite/bisulphite/metalsulphite expressed as SO ₂		1.5 gm/kg maximum only SO ₂	-	50mgm/kg maximum only SO ₂	2.0 gm/kg maximum
2	Benzoic Acid/Sodium/Potassium Benzoate expressed as Benzoic Acid	1 gm/kg maximum	-	-	-	-
3	Sorbic Acid/Sodium/Potassium ascorbate expressed as sorbic acid	0.5 gm/kg maximum	-	-	-	0.5 gm/kg maximum in dried apricot
E.	Colour retention / stabilising agents					
	1 Ferrous Gluconate	0.15 gm/kg maximum as total iron	-	-	-	-
2	Ferrous Lactate	0.15 gm/kg maximum as total iron	-	-	-	-
F.	Flavours					
	1 Natural Flavours and Natural Flavouring Substances	GMP	-	-	-	-
	2 Nature identical flavouring Substances		-	-	-	-
3	Artificial Flavouring Substances					

LIST OF FOOD ADDITIVES FOR USE IN FOOD PRODUCTS

S.No.	Name of Food Additive	Table Olives	Raisins	Dates	Grated Desiccated Cocoa nut	Dry Fruits & Nuts
G	Flavour Enhancers					
1	Mono-Sodium Glutamate	5.0 gm/kg maximum	-	-	-	-
H	Thickening Agents for pastes for stuffing olives					
1	Sodium Alginates	5.0 gm/kg maximum	-	-	-	-
2	Xanthan gum	3.0 gm/kg maximum	-	-	-	-
3	Carageenan	GMP	-	-	-	-
4	Carobeean gum	GMP	-	-	-	-
5	Guar gum	GMP	-	-	-	-
I	Firming Agents for stuffed olives					
1	Calcium Chloride	1.5 g/kg maximum as Calcium ions in stuffed end product	-	-	-	-
2	Calcium Lactate		-	-	-	-
3	Calcium Citrate		-	-	-	-
J	Miscellaneous					
1	Mineral Oil (food grades)	-	5gm/kg maximum	-	-	-
2	Sorbitol	-	5gm/kg maximum	GMP	-	-
3	Glycerol	-	-	GMP	-	-
4	Dimethyl Polysiloxane	-	-	-	-	-
5	Carbon Dioxide	GMP	-	-	-	-
6	Nitrogen	GMP	-	-	-	-
7	Cultures of Lactic Acid	GMP	-	-	-	-

4. In the said rules, in Appendix 'D' after Table No 1, the following table shall be inserted namely,-

Table 2

Microbiological requirements of food products given below:-

S.No.	Products	Parameters	Limits
1.	Thermally processed fruits and vegetable products	a) Total Plate Count b) Incubation at 37°C for 10 days and 55°C for 7 days	a) Not more than 50 /ml b) no change in pH
2.	(i) Dehydrated fruit and vegetable products (ii) soup powders (iii) desiccated coconut powder (iv) table olives (v) raisins (vi) pistachio nuts (vii) dates (viii) dry fruits and nuts.	Total Plate Count	Not more than 40,000 / gm
3.	Carbonated beverages, Ready-to-serve beverages including fruit beverages	a) Total Plate Count b) Yeast and Mould count c) Coliform count	Not more than 50 cfu/ml Not more than 2.0.cfu /ml Absent in 100ml
4.	Tomato Products (a) Tomato Juice and Soups	a) Mould Count b) Yeast and Spores	Positive in not more than 40.0 percent of the field examined Not more than 125 per 1/60 c.m.m
	(b) Tomato Puree and Paste	a) Mould Count	Positive in not more than 60.0 percent of the field examined
	(c) Tomato Ketchup and Tomato Sauce	a) Mould Count b) Yeast and Spores c) Total Plate Count	Positive in not more than 40.0 percent of the field examined Not more than 125 per 1/60 c.m.m Not more than 10000 /ml

S.No.	Products	Parameters	Limits
5.	Jam/Marmalade/Fruit Jelly/Fruit Chutney and Sauces	a) Mould Count b) Yeast and Spores	Positive in not more than 40.0 percent of the field examined Not more than 125 per 1/60 c.m.m
6.	Other Fruits and vegetable products covered under item A.16 of Appendix B.	Yeast and Mould Count	Positive in not more than 100 count /gm
7.	Frozen fruits and vegetable products	Total Plate Count	Not more than 40,000 / gm
8.	Preserves	Mould Count	Absent in 25gm/ml
9.	Pickles	Mould Count	Absent in 25gm/ml
10.	Fruit Cereal Flakes	Mould Count	Absent in 25gm/ml
11.	Candied and Crystallised or Glazed Fruit and Peel	Mould Count	Absent in 25gm/ml
12.	(i) All Fruits and Vegetable Products and Ready to Serve Beverages including Fruit Beverages and synthetic products covered under A.16 of Appendix 'B'.	a) Flat Sour Organisms	(i) Not more than 10000 cfu/gm for those products which have pH less than 5.2 (ii) Nil for those products which have pH more than 5.2.
	(ii) table olives	b) Staphylococcus Aureus	Absent in 25gm/ml
	(iii) raisins	c) Salmonella	Absent in 25gm/ml
	(iv) pistachio nuts	d) Shigella	Absent in 25gm/ml
	(v) dates	e) Clostridium botulinum	Absent in 25gm/ml
	(vi) dry fruits and nuts.	f) E.Coli	Absent in 1gm/ml
	(vii) Vinegars	g) Vibro Cholera	Absent in 25gm/ml

[F. No. P-15025/44/2002-PH(Food)]

RITA TEAOTIA, Jt. Secy.

Note : The Prevention of Food Adulteration Rules, 1955 were published in Part II, Section 3 of Gazette of India vide S.R.O. 2106, dated the 12th September, 1955 and were last amended vide G.S.R. No. 821(E) dated 21-12-04.